給食だより



新年度がスタートしました。

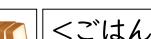
子どもたちは、新たな気持ちで新年度を迎えたことと思います。

う年度の給食は、4月11日(火)[小学校1年生は4月25日(火)]から始まります。

こんねんど こ たの たの ラリょく きゅうしょく ていきょう 今年度も、子どもたちが楽しみにしてくれる魅力ある給食を提供します。

がっこうきゅうしょく かどまし

門真市の学校給食について





☆週2回 (火·木) がパンの日です。

- ・食べる日の朝に焼いたパンです。イーストフ
- ードやビタミンCなどの食品添加物や卵は

添加していません。

<パン>

・コッペパンの他に、食パン、うずまきパン、 ニ៶ヒラ 黒糖パン、アップルパン、オリーブパン、揚げ パンなどたくさんの種類があります。

<おかず>

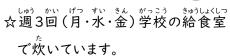
☆季節の行事食や旬の地場産の野菜を積 た。 極的に取り入れた安心安全な手作り

きゅうしょく め ざ 給食を目指しています。

・出汁は昆布や削り節で とっています。

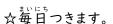
かこうしょくひん ぎょうしゃ しょうめいしょ・加工食品については、業者から証明書を ていしゅつ あんぜんせい かくにん 提出してもらい、安全性が確認された 食材のみを使用しています。

<ごはん>



・白ごはんの他に、たきこみごはん、 ま 混ぜご飯、玄米ごはん、チャーハン などもあります。

<牛乳(ぎゅうにゅう)>



·子どもたちの成長に必要なカル シウムやたんぱく質などがたくさん 含まれています。

アレルギー除去食

☆門真市では、市で統一基準を設け、 どの学校でも、アレルギー除去食を 提供しています。申請等につきまして は各学校にお問い合わせください。

献立)より

にち ||日

『ジャーマンポテト』

子どもたちに人気のグリーン アスパラガスを使った春の献立です。

【材料(4人分)】

じゃがいも <厚めのいちょう切り>・・・320a ベーコン<拍子切り>・・・・・・20g

アスパラガス<ななめ切り>・・・・・80g

かぶら 油・・・・・・・・・・・ 小 | /2

【作り方】

①アスパラガスは、軸の固いところをとり、ななめに切っ て境ゆでする。じゃがいもは、切ったあとがでさらし、 水気をきって、低めの揚げ油でじっくり揚げる。

②鍋に猫をひき、ベーコン・アスパラガスの順にいた め、塩・こしょうで調味し、揚げたじゃがいもを入れ混ぜ 合わせる。

25日小学校 | 年開始

①鍋に油をひき、ベーコンをい

②たまねぎ、人参、じゃがいも、

マッシュルームをいため、塩・こ

③鶏ガラスープを入れて煮て

みずと こめこ 水溶き米粉を入れて煮込む。

④牛乳・生クリームを入れて

オ料が柔らかくなれば、

しょうで調味する。

【従り芳】

ためる。

『米粉のクリームスープ』

【材料(4人分】

ベーコン<角切り>・・・・60g 人参<いちょう切り>・・・70a たまねぎ<短冊切り>・・200g かぶら しょうしょう ウタ

じゃがいも<角切り>・・・180a

マッシュルーム<うすずり>15g ぎゅうにゅう 牛乳,・・・・・・・・120g

なま 牛クリーム・・・・・・・・I Oa

※粉……大1.1/2

鶏ガラスープ・・・・・260cc

春を代表する野菜のたけのこ を、給食では、この時期のみ今年 とれたばかりのフレッシュなものを 使用します。

『たけのこごはん』



こんぶ 昆布をつけた水に米を浸け、炊く **音**新に混布を引き上げます。塩・し ょうゆ・酒で調味し、たけのこ・うす あげを入れて炊き上げます。

『若竹煮』



まる しゅうかく しん 春に収穫される新たけのこと 新若布は「春先の出会い物」と 言われ、煮物や汁物で組み合わ されます。

はる だいひょう りょうり 春を代表する料理 の一つです。

新メニュー『カレーピラフ』

ことでもの好きなカレー味のピラフの登場

論食では、カレー味に炊いたごはんに フランクフルトや人参、たまねぎをいため た具を混ぜ込みます。

当日は、「鶏肉のからあげ甘酢かけ」 と組み合わせており、主どもたちの だいす。こんだで

なっています。

※鶏ガラスープの素等を使用する場合、湯でうすめて左記の量にしてください。

れいわ ねんど かどまし 令和5年度より門真市のホームページ「小・中学校 給食」のページに『食物アレルギー じょきょしょく 除去食のための献立チェックのしおり』が掲載されます。そこには、給食に使われる加工品や まょうみりょう げんりょう しょうかい 調味料などの原料などについても紹介していますので是非一度確認してみてください。

17日