



Table with columns: 日曜 (Day of the Week), 牛乳 (Milk), 献立名 (Menu Name), 主な材料とその働き (Main Ingredients and Their Functions), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 献立メモ (Menu Notes). Rows include items like ごもくちらし, セルフホットドッグ, ごはん, チキンカレーライス, etc.

給食の実施日は学校によって異なります。
給食内容や食物アレルギー等について御不明な点がございましたら、学校給食センターまでお問い合わせください。
4月分給食費の口座引き落としは、5月7日(火)です。納め忘れのないように、残高の確認をお願いいたします。
新1年生は、5月31日(金)に4月分と5月分を合算した額で口座振替します。

9日(火)花見
昔「稲の神様が宿る木」とされた桜の花が咲くと山から神様がおりてきて、人々といっしょにごちそうを食べ、豊作を願ったという言い伝えがあります。
その後、平安時代の貴族が桜の下で宴をもよおし、それが江戸時代になると全国に広まり、今の花見の形になりました。いろいろよく詰めたお花見弁当を持っていきます。
ちらしずしやふくさずし、焼き魚、竹の子の煮物、桜もちなどがごちそうです。



15日(月)、16日(火)入学進級祝い
小学校の新一年生の給食が15日または16日から始まります。初日は比較的食べやすいカレーライスの献立ですが、お祝い紅白ゼリーをつけます。そして16日は和食のお祝い献立です。お祝いには欠かせない「赤飯」、桜の形のはんぺんが入った「すまし汁」、魚へんに春と書く「鱧」の西京焼き、縁起の良いといわれる食材を集めて作る「煮しめ」を出します。
みなさんが、元気に学校生活を送っていただけるよう願いを込めた献立です。



19日(金)兵庫県の郷土料理
「いかなごのくぎ煮」は、煮上がった姿がさびた釘のようにみえるので「くぎ煮」と言われるようになりましたが、新鮮ないかなごでなければ「く」の字に曲がりません。いかなごが獲れる春には各家庭でも炊き上げられ、スーパーなどにもくぎ煮になったものがたくさん売られています。給食では生のいかなごは仕入れられなかったため、微乾燥品で作ります。
兵庫県の播州地方では、そうめん作りが盛んに行なわれています。その、そうめん生地をのばして作る時に、荷端のUの字になった部分を切り落としたものが「ばち」です。三味線の「ばち」に形が似ていることからこの名がついたと言われていいます。そのばちを入れた汁物が「ばち汁」です。

