

こんだて通信



令和 7年 4月 22日 (火)

献立・使用器具

- ・ビビンバ
- | | | |
|------|-------|---------|
| ごはん | | しゃもじ 2本 |
| 肉そぼろ | | おたま |
| ナムル | | ギザ玉 |
- ・とりチゲスープ 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量



献立ひとくちメモ

* 世界の米料理 *

世界には、米を使ったさまざまな料理があります。今日は、韓国の米料理です。ピリ辛な豆板醤が入った肉そぼろは、暖かくなってきた季節にぴったりのご飯です。

エネルギーとなる主食をしっかり取って、元気に過ごしましょう！



スペイン・パエリア



ビビンバ (韓国)



ナシ・ゴレン (インドネシア)



チャーハン (中国)

今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんじん：徳島 もやし、にら：栃木 大根：千葉 しょうが：高知 にんにく：青森 たけのこ：四国 ごま：中南米 小松菜：

こんだて通信



令和 7年 4月 23日 (水)

献立・使用器具

- ・キャロットライスクリームソースかけ
 - { キャロットライ……………しゃもじ 2本
 - { クリームソース……………長おたま
- ・ジュリエンヌス……………大おたま
- ・ぶどうゼリー……………手袋
- ・牛乳

配膳図・目安量

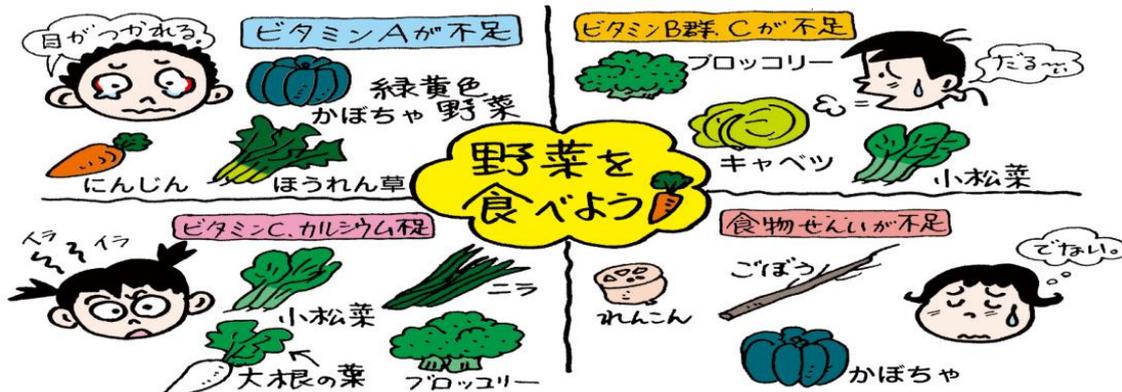
クリームソース
長おたま 1杯と少し
※足らなくならないように！



献立ひとくちメモ

* 野菜をたくさん食べましょう! *

給食では、新鮮でおいしい野菜を使用しています。野菜をたっぷり食べて、体の調子を整えていきましょう！



今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんじん：徳島 たまねぎ、バター：北海道 しめじ：長野 キャベツ：愛知 パセリ：静岡 しょうが：高知

こんだて通信

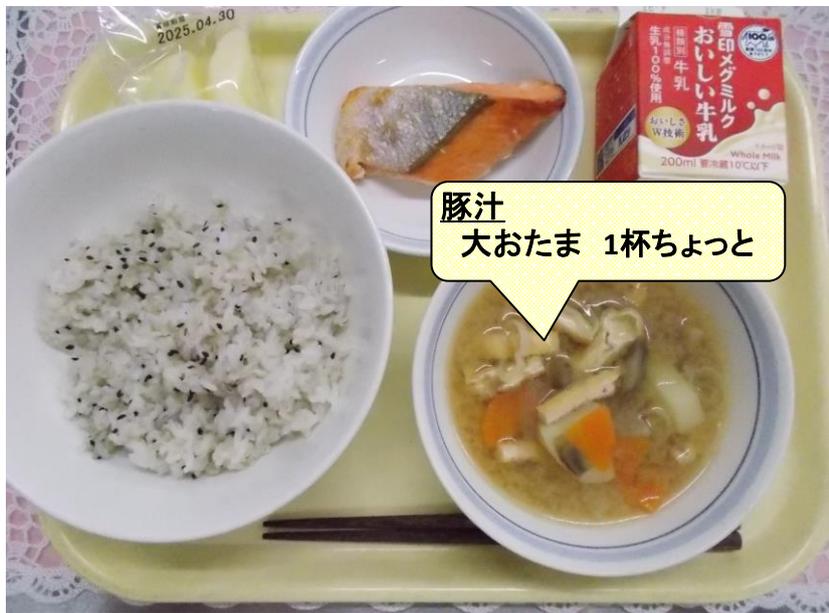


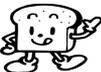
令和 7年 4月 24日 (木)

献立・使用器具

- ・ごまごはん しゃもじ 2本
- ・焼き魚 (鮭) トング
- ・豚汁 大おたま
- ・りんご 手袋
- ・牛乳

配膳図・目安量



献立ひとくちメモ 

* 食べているのはどの部分? *

それぞれの野菜は、植物のどの部分なのか見てみましょう。

花・つぼみ	実	葉	茎	根
ブロッコリー	トマト	レタス	アスパラガス	ごぼう
				
カリフラワー	きゅうり		たけのこ	だいこん
		ほうれんそう		
みょうが	ピーマン	にら	れんこん	にんじん
				

豚汁には、ごぼう、大根、にんじんなどの根菜類を入れました♪



今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんじん：徳島 ごぼう：青森 大根：千葉
 じゃがいも：鹿児島 ねぎ：埼玉 ごま：中南米 削り節：静岡 鮭：手り 豚肉：茨城

こんだて通信

保給委員ファイル事務室提出

令和 7年 4月 25日 (金)

献立・使用器具

- ・ハンバーガー エンボス
- ・ヌードルスープ 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量



献立ひとくちメモ



* 給食白衣の持ち帰り *

給食当番は、1週間使った白衣や帽子などを週末家に持ち帰ります。持ち帰ったものは洗濯をして、週明け月曜日に持ってきてください。



月曜日に忘れずに持ってきてください。

保給委員のファイルは、事務室前の回収ボックスに入れてください。

今日の主な食材産地 にんじん：徳島 たまねぎ、牛乳：北海道 ジャがいも：鹿児島
キャベツ：愛知 パセリ：静岡 しょうが：高知 豚肉：茨城 卵：千葉、青森 鶏ガラ：
宮崎 ベーコン：埼玉 ヌイユ：あめりか、カナダ