

4月のワンポイント献立

地場産物を使った献立～さけのレモン揚げ～

レモンは瀬戸田産の地場産物を使っています。

レモンの果汁をしょうゆ・さとう・みりんで作った調味液の中に入れ、揚げた鮭にからめました。鮭をさっぱりと食べることができました。



ごはん
ミルク
さけのレモン揚げ
温野菜
みそしる
あまなつかん



食育の日～ひろしまっこ汁～

ごはん
ミルク
かつおの竜田揚げ
切り干し大根の炒め煮
ひろしまっこ汁



一汁二菜

副菜
主菜

主食

汁物

今年度の**食育の日**には、**一汁二菜**の献立が登場します。汁物は**ちりめんいりこ**を使った**ひろしまっこ汁**というみそ汁が出ます。ちりめんいりこでだしをとるので、そのまま食べることができます。また、具は月ごとに**旬の食材**を使います。

教科と関連させた献立「春の献立」

～3年生音楽科「春の小川」・1年生国語科「たけのこぐん」～

たけのこごはん
ミルク
さわらの天ぷら
グリーンアスパラガス
のおかかあえ
すまし汁



春が旬の食材を取り入れた献立です。

たけのこ・鱈・グリーンアスパラガス・みつばなどを使っています。

鱈の衣にはきなこを使い、香ばしく仕上げています。