

4月 給食紹介

4月8日より、今年度の給食が始まりました。
毎日安心安全で美味しい給食が提供できるよう
努めてまいります。

※ 芝小では、校内にある給食室で愛情をたっぷりこめて給食を作っています ※



4/16 (木)

さぬまうどんは無塩の麺を使用
しており塩分控えめですが、出汁
をかかせて薄味でも美味しく
食べられました!!

おからドーナッツは、調理員さんが
1つ1つ丁寧に手作りしてくれた
優しい味わいのデザートです。



4/13 (月)

手作りのひじきぶりかけ。
ひじきが苦手な人でも食べやすく、
ごはんがすすむ味です。
キャベツとわかめの和え物は
手作りのたれでさっぱりと
仕上げました。



4/24 (金)

あまり馬刺みが嫌いでも
しれませんが、給食では意外と
よく登場する「もうかざめ」。
甘めのチリソースをからめて
エビチリ風に仕上げました。



4/15 (水) 1年生の給食がスタート!!

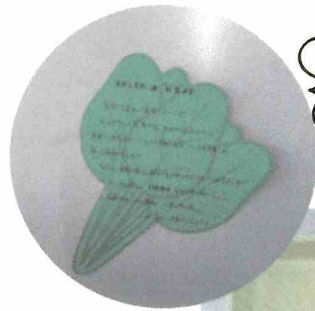
- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・ツナサラダ
- ・清見オレンジ

初めての小学校の給食にドキドキしたながらも
先生の話をよく聞いて落ち着いて準備が
できました。「カレーがからい」という声も
少し聞こえてきましたが、完食してくれた
子もいて「おいしかった!!」という笑顔と
たくさん見ることができました。

4/17 (金) 食育の日 地場産メニュー

- ・牛乳
- ・ごはん
- ・けんちゃん汁
- ・さばの南部焼き
- ・磯あえ

毎月19日は「食育の日」です。
食育の日の給食では、清瀬市や
東京都でとれた地場産物を使用した
給食を出します。
4月は17日に、清瀬の農家の野村さんが
作ってくださった小松菜を使った「磯あえ」
を出しました。
これからも新鮮で美味しい地場産物を
たくさん活用していきます!!



小松菜の形をした
「給食メモ」を各学年に
配布しましたよ

