

4月8日(木)

しぎょうしき

始業式

ちくわのにしょくあげ
(青のい・カレー)



ごもくごはん

にらとうぶの
すましじる

きょうのひとくちメモ

しぎょうしき
始業式...

しんきゅう
進級

おめでとうございます！

あたらしいがくねんくつばこ
新しい学年の靴箱に、きちんと靴を入れましたか？

あたらしいがくねんきょうしつむ
新しい学年の教室に向かってくださいね！

れいわねんどかいめきゅうしよくま
令和3年度、1回目の給食は、混ぜごはんです！

いろいろなくざいはいま
いろいろな具材の入る混ぜごはんは、準備が大変ですが、栄養
まんてんいちど
満点で、一度にたくさんの食材を食べることができます。

みなさんは、いちにちかつどうぶんせいちょうぶん
みなさんは、一日を活動する分と成長する分の2つ分を食べ
ないと大きくなりません。今日から新たな食べるべんきょうはじ
です！がんばってまいりましょう！！



4月9日(金)

とちおとめ
ヨーグルト



こめこパン

あげじゃがいもの
トマトソースがらめ

ゆでやさい



きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

米粉パン

きょうのひとくちメモ

こめこ 米粉パン...

ふつうのパンは、こむぎをこなにしたこむぎこでつきます。でも、きょうのこめこパンはお米をこなにしたこめこつくったパンです。

もちりとしたしょっかんとくちょうの食感が特徴のおいしいパンです。

ざんねんにほんでは、しょくせいかつようふうかにより、お米をたべるりょうが減ってきています。にほんのお米はせかいほこで、えいようてもととてもすぐれたたべものです。

とみやしょう富屋小のみんなで、お米をいっぱい食べて、

お米のいいところをみつけていきましょう！

4月12日(月)

にゅうがくしき いわ きゅうしょく

入学式お祝い給食

おひたし



といにくの
みそづけやき

せきはん

こんさいの
すましじる



ちさん ちしょう

地産地消

きょう とくじらまち しょくざい
今日の徳次郎町の食材

もちごめ

きょうのひとくちメモ

入学式...

しん ねんせい にゅうがく
新1年生 ご入学おめでとうございます。

とみや しょうがっこう じどう ねん ねん めい しょくいん
富屋小学校児童 2年~6年 137名・職員 24名 です。

よろしくおねがいします。

ねんせい にち きゅうしょく はじ
1年生は、15日から給食が始まりますよ！

きょう きゅうしょく にゅうがくしき いわ
今日の給食では、入学式のお祝いとして、
お赤飯にしました。



こだい あか いろ じゃき はら ちから
古代より赤い色には邪気を祓う力があるとされ、
（お祝い事のある日）に食べられてきました。

ハシの日

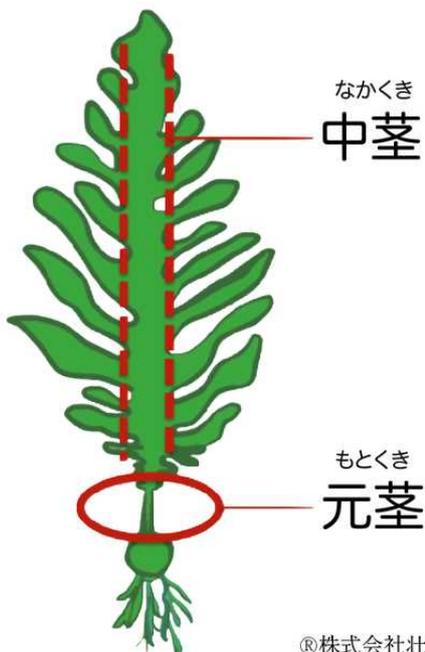
4月13日(火)



きょうのひとくちメモ

茎わかめ...

茎わかめの分類



いつも食べているわかめは、葉の柔らかい部分で、茎わかめとは、わかめの中央の「中茎」と、めかぶから葉の付け根まで伸びる「元茎」のことを指します。茎は葉より硬いため、柔らかい葉の部分とは違うしっかりとした歯ごたえが大きな特徴です。栄養も葉わかめより多く含まれています。

さて、今日の給食のどこに茎わかめは、
入っているでしょうか？

4月14日(水)

きゅうしょく
オレンジデー給食

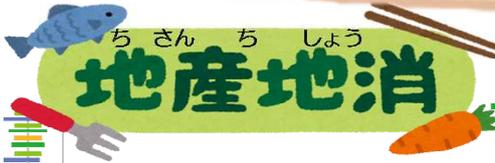
フルーツババロア
(オレンジ)



ナンピザ



やさいスープ



ちさんちしょう
地産地消

きょうとくじらまちしょくざい
今日の徳次郎町の食材

ナン

きょうのひとくちメモ

オレンジデー・・・

2月14日のバレンタインデーで女性からの告白、
3月14日のホワイトデーで男性からの返事、そして今日4月14
日のオレンジデーで実を結ぶと言われているそうです。

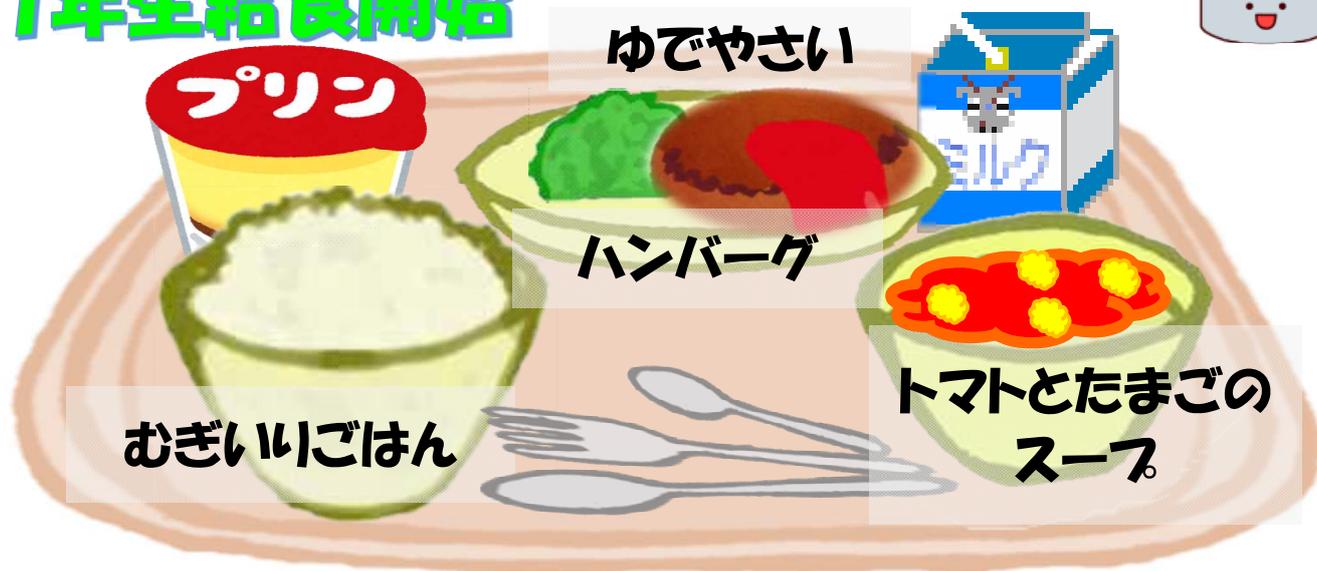
西洋の結婚式でオレンジの花が花嫁の
髪飾りに使われることから、
オレンジの花の花言葉が
「結婚式の祝宴」ということも、
オレンジデーの由来と言われています。



4月15日(木)



ねんせいきゅうしょくかいし 1年生給食開始



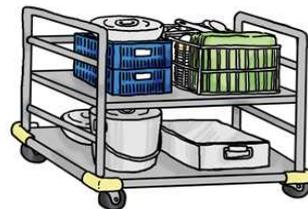
きょうのひとくちメモ

ねんせいきゅうしょくかいし 1年生給食開始...

きょうから1年生の給食が始まります。ここは、学校なので、給食の時間も、『食べること』を学びます。

みんなで食べる給食には、守らなければならないルールがたくさんあります。少しずつ、覚えていきましょう。

そして、健康な体を自分で作れるようがんばりましょう。



4月16日(金)



きょうのひとくちメモ

かき揚げ・・・

小さく切った魚介類や野菜などを小麦粉を溶いた衣でまとめ、食用油で揚げた天ぷらの一種です。

今日の給食では、かき揚げをごはんの上のせて、甘じょっぱいタレをかけた丼にしました。温かいうどんやそばにのせていただくこともありますね。

かき揚げという名前は、具材をかき混ぜてから揚げることから『かき揚げ』となったということです。

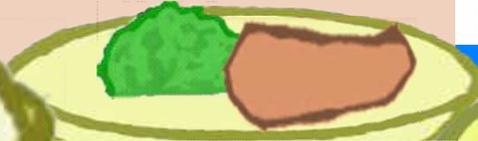
富屋小名物！？手づくりの天丼のたれが、食欲をそそるおいしさですよ！

4月19日(月)

しおこんぶあえ



むぎいごはん



モロのからあげ



とさに



きょうのひとくちメモ

たけのこ...



春になると、竹の間からニョキニョキと出てきます。出てきたばかりの柔らかいものを食べます。通常は、水蒸にして保存されたものを使いますが、今の時期だけ、採りたての生のたけのこを茹でていただきます。

今日の給食では、生のたけのこを15kg届けていただき、ゆがいてから調理しました。手間暇のかかる調理ですが、愛情たっぷりの土佐煮を感謝していただきましょう。

