



















# 2013年 4月きゅうしょくひとくちメモ



栃木市都賀学校給食センター

<p><b>9/火</b></p>  <p>今日から小学校1年生以外は学校給食が始まります。都賀センターで人気のカレーの献立にしました。都賀産コシヒカリのごはんに、手作りのルウやりんごなども入った特製カレーです。家庭用炊飯器で炊いたごはんにかけて食べてください。</p>	<p><b>10/水 「春の旬メニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「春の旬メニュー」おすすめポイントは「春の旬の野菜のキャベツをメインにしました。味わって食べてください。」です。</p>	<p><b>11/木 「心も体もポカポカメニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで赤津小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「心も体もポカポカメニュー」おすすめポイントは「バランスが良く、旬の物を取り入れながら、みんな大好きなメニューにしました。」です。</p>	<p><b>12/金 「春のお祝いメニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「春のお祝いメニュー」おすすめポイントは「春野菜をたっぷり入れてお祝いらしく色とりをよくしました。」です。</p>
<p><b>15/月 「春がきたぞメニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「春がきたぞメニュー」おすすめポイントは「春がつく材料で中華風のメニューにしました。」です。</p>	<p><b>16/火 「春さわやかメニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「春さわやかメニュー」おすすめポイントは「こってりしたメインなので、さわやかなあえものに、旬のだけのごはんにしました。」です。</p>	<p><b>17/水 「春が来たよー！」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「春が来たよー！」おすすめポイントは「春らしい色どりを意識して考えました。」です。</p>	<p><b>18/木 「春の食材メニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「春の食材メニュー」おすすめポイントは「春じゃがいもを使ってピリカラの肉じゃががおすすめ。春キャベツスープの甘みとピリカラがマッチ!!」です。</p>
<p><b>19/金 「新学期おめでとうメニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「新学期おめでとうメニュー」おすすめポイントは「新学期に元気に楽しくなるメニューにしました。」です。</p>	<p><b>22/月 「春の新じゃがメニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「春の新じゃがメニュー」おすすめポイントは「じゃがいもが旬なので、ポテトフライの献立にしました。」です。</p>	<p><b>23/火 「いろいろ風味食」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「いろいろ風味食」おすすめポイントは「たけのこと、カニが合いそうな食べ物。それにごまあえをつけることでバランスのよい食べ物になります。」です。</p>	<p><b>24/水 「心うきうき新学期メニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「心うきうき新学期メニュー」おすすめポイントは「新しい学年になって心がうきうきしているので、カラフルにしてピクニックをイメージしました。」です。</p>
<p><b>25/木 「春のまごわやさしいメニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「春のまごわやさしいメニュー」おすすめポイントは「春のお祝いメニューの中にもみんなの健康を願った まごわやさしい食材をたくさん取り入れたメニューです。」</p>	<p><b>26/金 「春を感じる和風メニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「春を感じる和風メニュー」おすすめポイントは「春なので、旬の山菜と若竹を取り入れました。」です。</p>	<p><b>30/火 「栃木アピールメニュー」</b></p>  <p>今日は3月まで合戦場小の6年生だった親子のリクエスト献立です。テーマは「栃木アピールメニュー」おすすめポイントは「栃木の特産ニラを取り入れてヘルシーな春のメニューにしました。」です。</p>	

## 給食センターからのおたよりについて

毎月、「給食献立予定表」と、「食育・給食だより」と、この「きゅうしょくひとくちメモ」を配布します。特にこの「きゅうしょくひとくちメモ」では、児童生徒が毎日の給食を教材として何かを学べるように、給食の配膳図と栄養等の話を載せていきます。献立を生きた教材となるように、このひとくちメモもさらに充実させていきたいと思っています。

