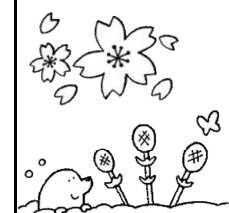


Table with 11 columns representing days (11日(木) to 24日(水)) and rows for menu items and nutritional information. Includes a large text box on the left with a speech bubble containing information about the '食育の日献立' (Food Education Day Special Menu) for April, highlighting Hyogo Prefecture as the theme and mentioning 'かれい' (karei) fish.

今年度の食育の日献立のテーマは引き続き、「めざせ！全国制覇！！47都道府県 味の旅」です。今年度は四国地方、中部地方を中心に、日本の各都道府県の郷土料理や食材を取り入れた献立を予定しています。4月は兵庫県です。兵庫県ののりは潮流の速い明石海峡を中心とした漁場で生まれ、うま味となるアミノ酸が多く、色が黒いのが特徴です。かれいは但馬地域で漁獲される魚の一つで、くせが無く食べやすい魚です。今日はかれいのからあげです。姫路市の郷土料理「姫路おでん」は生姜醤油で食べるおでんのこと、生姜醤油につけたり、直接かけたりして食べます。兵庫の食材を知って、楽しく食べてくださいね！



1年生給食開始



牛乳1本・・・206g ※パンは小麦粉重量で表示しています。 ○：赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの □：黄色の食品・・・熱や力になるもの △：緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

※学校給食こんだてひょうに関してのお問い合わせは、第1センター：782-0400、第2センター：779-6355までご連絡ください。 ◎各校の行事予定などにより欠食日は異なります。

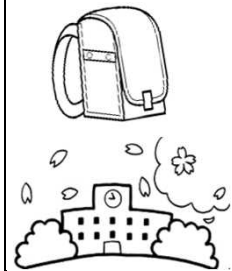
◎学校給食センターのホームページを開設しています。伊丹市のホームページ、または【伊丹市立学校給食センター】で検索していただくとご覧いただけます。

給食メニューで人気の「ビビンバ」と「わかめスープ」を動画で発信しています!! QRコードでアクセス!!



日・曜	25日(木)		26日(金)		30日(火)	
こんだて	せきはん ごましお ハンバーグの わふうあんかけ おいわいすましじる いちごゼリー 牛乳		ぶたどんぶり いもちスープ 牛乳		ごはん マーボー豆腐 きゅうりのあますあえ 牛乳	
	せきはん	70	こめ	70	こめ	70
	ごま塩(小袋)	0.5	ぶた肉	35	とうふ	90
	ハンバーグ	60	たまねぎ	40	ぶたひき肉	30
	サラダ油	0.2	いとこんにやく	10	たまねぎ	30
	たまねぎ	10	しろねぎ	3	にんじん	10
	にんじん	5	サラダ油	0.5	たけのこ	10
	淡口しょうゆ	2	砂糖	1.5	しろねぎ	3
	砂糖	1	濃口しょうゆ	4	干しいたけ	0.5
	みりん	0.2	酒	0.5	サラダ油	1
でんぶん	0.3	いもち	30	濃口しょうゆ	4	
かまぼこ(さくら型)	10	とり肉	10	赤みそ	4	
とうふ	20	たまねぎ	25	砂糖	1	
あぶらあげ	3	しめじ	10	酒	1	
たまねぎ	30	にんじん	10	オイスターソース	0.5	
にんじん	10	あおねぎ	3	シンジャーパウダー	0.1	
えのきたけ	10	淡口しょうゆ	4	トウハンジャン	0.05	
あおねぎ	3	塩	0.3	でんぶん	1	
淡口しょうゆ	5	こしょう	0.01	ぶたがらスープ	適量	
けずりぶし	2.5	けずりぶし	2.5	水	40	
水	140	水	150	きゅうり	28	
いちごゼリー	50	牛乳	1本	にんじん	5	
牛乳	1本			砂糖	1	
				酢	1.8	
				淡口しょうゆ	0.8	
				牛乳	1本	
にゅうがくいわ こんだて 入学お祝い献立						
I補P-/たんぱく質 608kcal 24.8g		I補P-/たんぱく質 540kcal 22.1g		I補P-/たんぱく質 549kcal 22.8g		

こんだてのざいりょう(g)



いもちは蒸したじゃがいもをつぶして、団子状に丸めたもので、モチモチとした食感があります。今日はじゃがいもの味が感じられるいもちをスープに入れていきます。良く噛んで食べましょう！

☆献立だより☆

4月 いきいき

※調味料は好みで調節してください。薄味を心がけましょう。
※給食献立の中から紹介しています。

～給食目標～
当番の仕事に協力し
配膳や後片付けを早くする

◎姫路おでん



家族そろって
作ってみませんか？

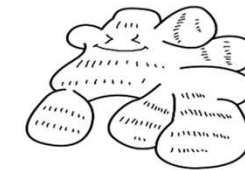
材料 (4～5人分)

鶏肉	100g	砂糖	大さじ2	A
鶏つくね(冷凍)	15個	濃口醤油	大さじ2	
厚揚げ	100g	酒	小さじ1	
がんもどき	10個	おろししょうが	小さじ1	
大根	1/3本	けずりぶし	適量	
じゃがいも	2個	水	300ml	
こんにやく	1枚			
人参	中1/2本			

作り方

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② 鶏肉は食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 厚揚げは熱湯をかけ油抜きし、食べやすい大きさに切っておく。
- ④ がんもどきは熱湯をかけ油抜きしておく。
- ⑤ 大根は太めのいちよう切りにしておく。
- ⑥ じゃがいも、人参は角切りにしておく。
- ⑦ こんにやくは食べやすい大きさに切り、下茹でしておく。
- ⑧ 鍋にだし汁を煮立て、鶏肉、鶏つくね、人参、じゃがいも、大根、こんにやくの順に入れる。
- ⑨ 真材がやわらかくなったら、厚揚げ、がんもどき、調味料Aを入れてさらに煮込む。
- ⑩ 最後に味を調えて、火を止めて味をさせる。

生姜は消化を良くしたり、胃腸のはたらきを助けてくれるよ♪



お知らせ

卵除去食の提供は5月より始まります。

除去食の対象は卵(鶏卵・うずら卵)のみとなります。
除去食は安全確保の観点から完全除去のみとします。
＜例＞煮物のうずら卵を自分で抜いて食べる、等の対応はしていません。



除去対応メニュー例

<鶏卵抜き> ・かき玉汁 ・親子丼 等 <うずら卵抜き> ・おでん ・大和煮 等
※厚焼き卵・オムレツ・コロケ等、卵が含まれる加工食品は、除去食の対象にはなりません。

牛乳1本・・・206g ※パンは小麦粉重量で表示しています。 ○：赤色の食品・・・体をつくるものになるもの □：黄色の食品・・・熱や力になるもの △：緑色の食品・・・体の調子をとのえるもの

※学校給食こんだてひょうに関してのお問い合わせは、第1センター：782-0400、第2センター：779-6355までご連絡ください。 ◎各校の行事予定などにより欠食日は異なります。

◎学校給食センターのホームページを開設しています。伊丹市のホームページ、または【伊丹市立学校給食センター】で検索していただくとご覧いただけます。

QRコードで
ホームページに
直接アクセス！

