

# 4月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

こめこ  
**米粉カレーライス**  
はる  
**春キャベツとコーンのサラダ**  
いちご2個、牛乳

### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ  
米粒麦：はくばく  
じゃがいも：鹿児島  
米粉：国産  
はちみつ：タイ  
鶏肉：宮崎  
飲用牛乳：コーシン乳業  
しょうが：高知  
にんにく：青森  
人参：徳島  
玉葱：北海道  
トマトペースト：トルコ  
キャベツ：愛知  
粒コーン缶：国産  
いちご（やよいひめ）：茨城



ねんせい 7年生のみなさん、ご入学おめでとうございます！  
ねんせい 8、9年生のみなさん、ご進級おめでとうございます！

しんねんど はじ 新年度が始まり、いよいよ今日から給食がスタートします。今年度も「株式会社 藤江」の給食調理員さんが心を込めて安全でおいしい給食を作ります。栄養士は北澤真美です。よろしくお願いいたします！

〈ぱくぱくクイズ〉 今年度、高一中で作る給食の食数は約何食でしょうか？

- ① 約150食      ② 約200食      ③ 約310食

こた (答え) 約310食

高一年の給食は、8人の調理員さんが朝早くから作ってくださっています。

今日の「米粉カレーライス」は、小麦粉・バター代わりに、米粉・油でルウを作りました。アレルギーの人でも安心して食べることのできるカレーライスです。あめいろになるまで炒めたたまねぎと鶏肉、野菜、スパイスを合わせて、大釜でコトコト煮込みました。ぜひ味わって残さず食べてくださいね！

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！

