

# 4月 給食室通信



## きょう 〈今日のメニュー〉

こめこ  
米粉カレーライス

かいそう  
海藻サラダ

いちご1個、<sup>こ</sup>牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>



### 【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：みたけ食品
- はちみつ：マルミ
- 鶏肉：青森
- 生わかめ：国産
- 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：カゴメ
- きゅうり：埼玉
- きゃべつ：愛知
- いちご（紅ほっぺ）：静岡
- 牛乳：コーシン乳業 千葉

ねんせい じゅうがく  
**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 しんきゅう  
**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 しょうがく きゅうしよく こんねんど かつしきがいは しのえ きゅうしよくちょうりいん  
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  
こころ こ あんぜん きゅうしよく つく えいようし きたざりまさみ ねが  
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。よろしくお願ひします！

### 〈ぱくぱくクイズ〉

こんねんど たかいちちゅう きゅうしよく しょくすう やくなんしよく  
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340食



こた やく しょく  
(答え) 約340食

じん きゅうしよくちょうりいん あきはや きゅうしよく つく あじ のこ た  
8人の給食調理員さんが朝早くから給食を作ってくださいました。ぜひ味わって残さず食べてくださいね！  
きょう きゅうしよく こめこ こむぎこ か こめこ あぶら つく  
今日の給食の「米粉カレーライス」は、小麦粉・バターに代わり、米粉・油でルウを作りました。アレルギー  
ひと た いろいろ いた たま とりにく やさい あ  
の人でも食べることでできるカレーライスです。あめ色になるまで炒めた玉ねぎと鶏肉、野菜、スパイスを合わせて、  
おおがま じこ  
大釜でコトコト煮込みました。

きょう きゅうしよく のこ  
**今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！**