



Main menu table with columns for Date, Day, Main Dish, Milk, Side Dish, Main Ingredients (Yellow/Red/Green), and Nutrition. Includes special days like '入学式' and '昭和の日'.

※献立は都合により変更する場合があります。

4月の給食目標

旬の食べ物を味わって食べよう

旬の食べ物は、その季節の気候に合っているため、たくさん収穫することができるため、安定した価格で入手することができます。また、栄養たっぷり味がよいのが特徴です。給食でも、季節に合わせて積極的に旬の食べ物を取り入れるようにしています。

食育わくわくデー「春の食材」

食育わくわくデーでは、月のテーマに沿った食材を使った献立を提供していきます。4月のテーマは「春の食材」です。日本ならではの季節の味覚である山菜(山うど、わらび、たけのこ、みずな)をうどんに入れていきます。山菜は、独特の苦みや香りが特徴で、縄文時代から食べられているそうです。他にも4月には、春の食材である春キャベツやアスパラガス、たけのこなども取り入れています。春の食材を探しながら、給食を食べてみましょう。

うとんうまかデー～宇土のおいしい食べ物を紹介する日～

宇土市のおいしい食べ物を紹介するうとんうまかデーも、4年目を迎えました！4月は新しく「レタス・キャベツ」を紹介。網津地区の平尾さんご夫妻が栽培されている「ウォームグリーンガラス(レタス)」は18日のサラダ、「かおるだま(キャベツ)」は23日の豚肉とキャベツのみそバター炒めとして登場します。農薬をできるだけ使わないようにいろいろな工夫をして、栽培されているそうです。特にレタスは、今年初めてチャレンジされたそうです。宇土市の子どもたちにおいしい野菜を食べてほしいという思いが伝わっています！



↑ウォームグリーンガラス(レタス)



↓かおるだま(キャベツ)



生産者の平尾さんご夫妻(網津地区)

熊本県の「おいしい!」を紹介しています

ふるさとくまさんデー



毎月1回のふるさとくまさんデーでは、熊本県各地の特産品や郷土料理を紹介していきます。4月は「水俣芦北地区」です。不知火海に面しており、海の幸、山の幸に恵まれています。水俣・芦北地区の特産品である太刀魚(たちうお)はフライに、サラダ玉ねぎと甘夏みかんを合わせてサラダにしています。

