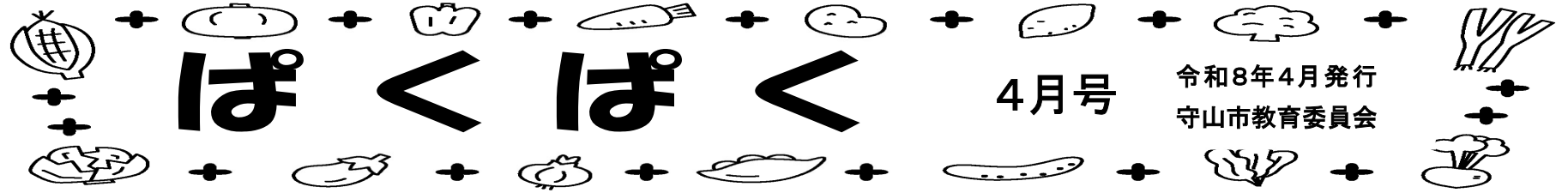




ご入学・ご進級
おめでとう
ございます！



4月号

令和8年4月発行
守山市教育委員会

入学・進級お祝い献立



小学校 17日(金) 中学校 13日(月)

給食では、季節や行事に合わせた献立を実施しています。4月は、一年生の入学と在校生の進級を祝う「入学・進級お祝い献立」です。

桜の形をしたかまぼこが入ったすまし汁と、お祝いゼリーが登場します。新しい学校や学年の始まりに、良いスタートがきれるように願いを込めたお祝いの献立です。

守山の日



小学校 14日(火) 中学校 28日(火)

「守山の日」は、守山産の野菜などが登場します。地域で作られた食材をその地域で消費する取り組みを「地産地消」といいます。生産者が分かるため安心して食べることができ、輸送に時間がかからないので新鮮なうちに味わえるほか、二酸化炭素の排出量を減らすことにもつながります。今月は、守山産の「きゅうり」と「たまねぎ」を使用します。



もーりもりの日



テーマ『春の食材を味わおう』

20日(月)

毎月 19 日の食育の日に合わせて、その月に合わせたテーマを設定し、テーマに合った献立を実施します。今月のテーマは、「春の食材を味わおう」です。

春キャベツ、新たまねぎ、新じゃがいも、たけのこ、ふき、さやいんげんなど、春が旬の食材がたくさん登場します。栄養分が豊富に含まれています。給食で春を感じてみましょう。

滋賀の日



24日(金)

「滋賀の日」は、滋賀県内でとれた野菜、びわ湖の魚、滋賀の特産物や、郷土料理が登場します。今月は、びわ湖の魚である「わかさぎ」や近江八幡市の特産品である「丁字麩」、甲賀市水口町の特産品である「かんぴょう」を使用します。丁字麩は江戸時代から作られていたという記録があり、形は全国でもめずらしい四角い形をしています。これは、全国を行商していた近江商人が、丸い麩は持ち運びが不便なため、四角い形にしたとされています。滋賀県の食文化を知って味わい、これからも受け継いでいきましょう。



世界味めぐりの日

今月はギリシャです

21日(火)

ギリシャは、ヨーロッパ南東部に位置し、地中海に面した自然豊かな国です。オリーブオイル、野菜、魚、豆類、チーズを中心とした料理がよく食べられます。給食では鶏肉をオリーブオイルとハーブなどで味付けした「グリルハーブチキン」と、チーズが入った伝統的なサラダである「グreekサラダ」、雨が少ないギリシャの土地でも栽培しやすいレンズ豆を使ったスープの「ファケスパ」、「飲むヨーグルト」を提供します。



AI生成イラスト



全国味めぐりの日

今月は石川県です

27日(月)

石川県では、日本海の魚と山の恵みを生かし、保存や発酵の工夫を大切にきた食文化が育まれてきました。イカの産地として有名で、能登半島の小木港は「日本三大イカ釣り漁港」と言われています。「あいませ」は地元の野菜を使った郷土料理で、根菜類を中心とした、「ハレの日」に欠かせない料理です。「めった汁」は根菜類を使った具だくさんの豚汁です。「やたらめったら具を入れる」ことから「めった汁」という名前がつけられたという説があります。



AI生成イラスト



今月の献立から



** かんぴょうのマヨ炒め **

材 料 (4人分)

- 豚肉こま切れ…………… 50g
- こまつな…………… 2 株
- かんぴょう(乾燥)… 20g
- 油…………… 少々
- マヨネーズ… 大さじ1と1/2
- 淡口しょうゆ… 大さじ1弱
- 塩…………… 少々
- こしょう…………… 少々

④

作り方

- ① かんぴょうは軽く洗い、水につけて戻し、2~3cm 幅にカットする。
- ② こまつなは洗い、ざく切りにする。
- ③ フライパンに油を入れ、熱し、豚肉を炒める。
- ④ 豚肉に火が通ったら、かんぴょう、こまつなを加え、さらに炒める。
- ⑤ しんなりしてきたら、④の調味料を入れ、味を調える。