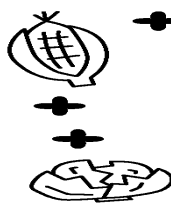


ご入学・ご進級
おめでとう
ございます！



ぱくぱく

4月号

令和7年4月発行
守山市教育委員会



入学・進級お祝い献立

18日(金)

給食では、一年を通じて季節や伝統的な行事に合わせた献立を実施します。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。お祝いの時に食べる風習がある赤飯や、お祝いデザートが登場します。新しい学校や新しい学年での生活のスタートに、お祝いの気持ちを込めた献立です。



守山の日

小学校 14日(月) 中学校 16日(水)

「守山の日」は、守山産の野菜等が給食に登場します。地域で生産された食材をその地域で消費することを「地産地消」といいます。生産者が分かるので安心して食べることができます。また、輸送に時間がかからないので新鮮なうちに届けられたり、排気ガスの排出量を抑えられたりと、よいことがたくさんあります。4月は、守山産の「きゅうり」と「こまつな」を使用します。



滋賀の日



小学校 30日(水) 中学校 28日(月)

「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、滋賀県産の「こまつな」や「たまねぎ」のほか、びわ湖の魚である「わかさぎ」を提供します。びわ湖の恵みを食べることは、びわ湖について知り、考えるきっかけにもなります。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。

全国味めぐりの日

21日(月)

愛知県は日本のほぼ真ん中に位置し、人口は約 750 万人(全国第4位)で、名古屋めしと呼ばれる独特の食文化が根付いています。名古屋市の名物でもある「みそカツ」は、給食室でひとつずつ手作りするトンカツに、八丁みそをベースにした甘辛いみそだれをかけます。「煮酢あえ」は、お正月やお祭りなどの行事食として重宝されてきました。だいこん、にんじん、れんこんを甘酢で煮た料理です。「八杯汁」は三河地方の郷土料理です。名前の由来は、「八杯おかわりするくらいおいしいから」といわれています。

今月は 愛知県 です



もーいもりの日

テーマ
『春の食材を味わおう』

23日(水)

毎月 19 日の食育の日は、毎回テーマを決めて献立を考えます。今月のテーマは、「春の食材を味わおう」です。さわらや春キャベツ、新たまねぎ、たけのこ、ふき、新にんじんなど、春が旬の食材がたくさん登場します。給食で春を感じてみましょう。



世界味めぐりの日

15日(火)

オーストラリアは、美しい広大な自然と多様な文化が魅力の国です。いろいろな国から移り住んできた人が暮らしているので、いろいろな国の料理があります。「チキンシュニッツェル」は、鶏肉にパン粉をつけて揚げた料理で、オーストラリアで人気があります。「コールスローサラダ」は、オーストラリアでよく食べられているサラダです。レモン果汁がよく使われるため、給食ではレモンドレッシングで味付けをします。「白いんげん豆とハムのスープ」は、白いんげん豆と野菜がたっぷり入ったコンソメ味のスープです。オーストラリア出身の ALT の先生にもご協力いただいて、この日の給食のメニューにしました。

今月は オーストラリア です



今月の献立から



** さわらのごまだれかけ **

材料(4人分)

さわら切り身.....4切
塩.....少々
酒.....大さじ 1/2
砂糖.....大さじ 1 弱
濃口しょうゆ...小さじ 2
④ みりん.....大さじ 1 弱
すりごま.....小さじ 1
水.....大さじ 1/2

作り方

- ① さわらに塩と酒をふり、10 分程度置いた後、キッチンペーパーで水気をふき取る。
- ② フライパンに油(分量外)を熱し、①のさわらを焼く。(グリルで焼いても OK)
- ③ 別鍋で④の調味料を加熱し、ごまだれを作る。
- ④ 焼き上がったさわらに、③のごまだれをかける。