

令和2年 4月・5月

4/13(月)	4/14(火)	4/15(水)	4/16(木)
カレーライス	鶏肉と野菜の中華風炒め	鮭の塩焼き	ミルクパン
ドレッシングサラダ	ワンタンスープ	キャベツの和え物	デミグラスソースハンバーグ
オレンジゼリー	いちご	厚揚げと大根のうま煮	かんぴょうサラダ コーンスープ
			
4/17(金)	4/20(月)	4/24(金)	4/27(月)
しそご飯 肉じゃが	揚げぎょうざ	ちくわのカレー揚げ	こぎつね丼
チンゲンサイのごま和え	中華サラダ	春雨サラダ	ツナ和え すまし汁
米粉のケーキ	マーボー豆腐	ひじきの炒り煮	ヨーグルト
			
4/28(火)	4/30(木)	5/1(金)	5/25(月)
ホキフライ(ソース)	マカロニのミートグラタン	かつおの揚げ煮	チリビーンズ
高野豆腐の煮物	型抜きチーズ	若竹汁	ツナサラダ
甘酢和え	キャベツのスープ	富士山ゼリー	パインアップル
			
5/26(火)	5/27(水)	5/28(木)	5/29(金)
中華丼	さばの韓国焼き	コッペパン ミルクスープ	タコライス
揚げしゅうまい	たけのこのきんぴら	ウインナーソーセージ	切干大根のポトフ
大根ナムル	五目みそ汁	ドレッシングサラダ	スライスチーズ
			

新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴う学校の臨時休業中は、予定していた給食も中止となってしまいました。そこで、実施できなかった献立のなかから厳選した2品を紹介します。どちらも身近な材料で作れますので、ぜひお試しください。

変わり粉ふきいも

(つくりやすい分量)

- ① じゃがいも(2個)は一口大に切り、ゆでるかレンジにかけてやわらかくする。
- ② フライパンに油を熱し、1cm幅に切ったベーコン(2枚)と千切りにした玉ねぎ(小1個)を炒める。
- ③ じゃがいもを加え、塩、こしょう各少々で調味する。



福知山市学校給食食育キャラクター
地場たべごろう

マカロニサラダ

(小学校中学年の量4人分)

- ① マカロニ(24g)はゆでて冷ます。
- ② 白菜(120g)は1cm幅に切り、ゆでて冷まし、水気をしぼる。
- ③ きゅうり(1本)は輪切りにする。
- ④ ハム(3枚)は千切りにする。
- ⑤ 材料を、マヨネーズ(大さじ3)砂糖、塩、こしょう各少々で和える。

給食では卵不使用のマヨネーズを使っています。野菜はほかに、キャベツ、玉ねぎ、にんじんなどが入ることもあります。