

R6年度



4月

給食だよ

春風を感じる温かな季節になってきました。

色とりどりの花が咲き始め、心躍る新年度に成りそうですね。調理一同、気持ち新たによりおいしい給食の提供に努めていきますのでよろしくお願いいたします。

4月の主な献立

- 4日 やき芋
- 11日 ソース
焼きそば
- 12日 手作りパン
- 17日 お誕生日会



- 2日 ラーメン
- 10日 すき焼き風
- 25日 メンチカツ
- 30日 ソースカツ丼

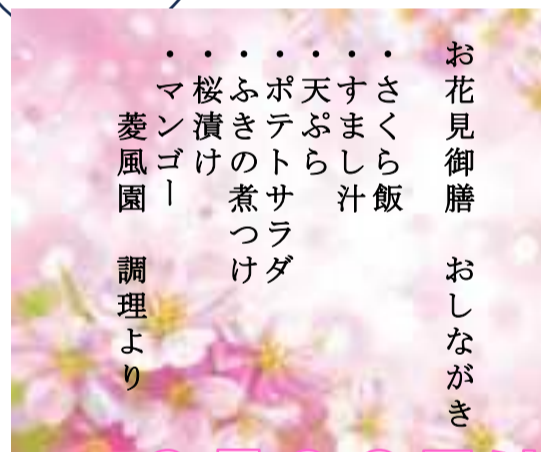


B棟リクエスト

3月に提供したメニュー



お彼岸には
手作りおはぎ



3月26日は
お花見御膳でした

春の旬野菜

春の山菜類や芽ものは、アクや苦味などクセのある味が特徴で、苦味は老廃物を体の外に出してくれる解毒作用の働きや、新陳代謝を促す働きがあります。また、春に出回る野菜には独特の香りがあるものが多いですが、主な香り成分には血行促進や抗酸化作用があります。給食に使用される野菜もお楽しみにして下さい。



うど



菜の花



ふき

