

## 4月 主な行事食

### 行事食「入学・入園・進級祝い」

- わかめごはん    ■豆腐ハンバーグのてりやきソースかけ
- 牛乳                    ■おかかあえ                    ■すまし汁
- チョコクレープ



みなさん、ご入学・ご進級おめでとうございます。今日は入学や進級をお祝いする献立です。昨年度リクエストの多かった、わかめご飯と、春らしい花の形をした豆腐ハンバーグ、旬のみつばを使用したすまし汁、お祝いのデザートで入学進級を祝います。給食の時間は、お昼ごはんを食べるだけの時間ではありません。友達と一緒に楽しく食事をし、食事のマナーや手洗いなどの習慣を身につけていく時間でもあります。好き嫌いせず何でも食べて、丈夫な体を作りましょう。

### 郷土料理「大阪府」

- かやくごはん    ■たこやき                    ■大根と水菜のサラダ
- 牛乳                    ■肉すい



大阪は東京に次ぐ大都市です。古くから「京都の着倒れ、大阪の食い倒れ」という言葉があり、京都の人は衣服に、大阪の人は飲食にお金をかけるといわれています。大阪は海の幸や山の幸に恵まれ、江戸時代には「天下の台所」といわれるほど全国の食材が集まってきたため食文化が栄えました。13日からは、大阪・関西万博も開催されます。たこ焼きや串カツなど大阪名物の安くておいしいグルメを楽しみに国内だけでなく海外からも多くの観光客が訪れています。また、昔から大阪では炊き込みご飯のことをかやくご飯と呼びよく食べられています。大阪グルメを味わってみてください。

### 群馬県の郷土料理「ソースカツ」

- ごはん                    ■ソースカツ                    ■小松菜のごまあえ
- 牛乳                    ■かきたま汁



群馬県にはもんじゃ焼きや神社コロッケなど、ソースを使った名物料理がたくさんあります。そして、群馬県は全国でも有数の養豚県で、上州麦豚や赤城ポーク、伊勢崎市の氷室豚などさまざまなブランド豚があります。ソースカツは、揚げたてのトンカツに手作りのソースをかけます。ソースには、ウスターソースだけでなく、みりんやお酒・ケチャップなど、家庭やお店によって様々な調味料を使います。甘めのタレがかかったトンカツはごはんによく合い、「ソースカツ丼」は前橋市や桐生市の名物料理になっています。給食でもオリジナルのレシピでおいしいソースを作りました。