4月　主な行事食

群馬の郷土料理「ソースカツ」

■ご飯　■ソースカツ　■厚揚げのみそ汁
■牛乳　■ちくわのおかかあえ

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。また、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豚カツはごはんによくあい、「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す。

行事食「入学進級祝い」

■さくらごはん　■鶏のからあげ　■けんちん汁
■牛乳　■ごま昆布あえ　■お祝いゼリー

今日は、入学や進級をお祝いする献立です。みなさんに人気のさくらごはんやからあげ、お祝いデザートをつけました。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。給食当番さんと協力し合い、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付けていく時間でもあります。みなさんがおいしく楽しい給食時間が過ごせるように給食をお届けするので、好ききらいせずになんでも食べて、じょうぶな体を作ってください。

日本の郷土料理「山形県」

■ごはん　■タラの野菜あんかけ　■いもに汁
■牛乳　■おみづけ

山形県は東北地方の日本海側にあり、その名の通りたくさんの山に囲まれた県です。日本百名山に数えられる山々があり、多くの登山ファンを魅了する地域でもあります。また日本海に面していることから１年を通して様々な海産物がとれ、寒い時期にとれるたらは「寒鱈」とよばれ頭から尻尾まで丸ごと鍋にして楽しむ料理が有名です。芋煮は山形県を代表する郷土料理で、河原で里芋と干し鱈を煮たものが始まりと言われています。おみ漬けは青菜を細かく刻み、ほかの野菜とともに漬けた漬物の一種で、山形県内陸部の郷土料理です。余った野菜などを無駄にしない手法として近江商人が伝えたことから「近江漬け」と呼ばれ、それが「おみ漬け」になったそうです。