



献立だより

令和 8 年度

4/15(水) 献立紹介

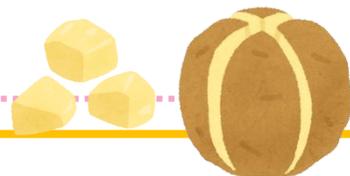
- ・ビーフソテー
- ・カントリーポテト
- ・切干大根のサラダ
- ・コンソメスープ



「じゃがいも」

じゃが芋の旬は、春と秋の年に 2 回あります。春は、九州などの温かい地域から皮が薄くみずみずしい「新じゃが」が出回り、秋は北海道などの寒い地域からホクホクした食感の「秋じゃが」が出回ります。

じゃが芋は炭水化物を多く含んでおり、体や脳を動かすエネルギー源になります。



4/20(月) 献立紹介

- ・カレーうどん
- ・ちくわの天ぷら
- ・甘酢和え



「カレーうどん」

明治時代、日本で洋食人気が起こり、その中で、和洋折衷文化の料理としてカレーうどんが生まれました。カレーにはスパイスがたっぷり含まれており、消化促進などの効果もあります。

中学校給食では令和 8 年度から、低アレルゲン献立を目指し、アレルゲン 28 品目不使用のカレーフレークを使用します。

