

給食だより



令和6年度 4月号

大府高校・定時制

入学・進級おめでとうございます！



給食の献立は旬や地域の食材、行事食を取り入れ、

栄養バランスの整った給食を提供しています。

調理員さんが心を込めて作ってくれる給食を食べて、

元気で楽しい学校生活を送りましょう。



【給食室からのお願い】

- ★給食前には手を洗いましょう。
- ★給食時間を守りましょう。
- ★給食室に食べ物、飲み物を持ち込まないようにしましょう。
- ★給食を給食室の外に持ち出さないようにしましょう。
- ★給食室内でのスマートフォン等の使用はやめましょう。
- ★机・床を汚してしまったらきれいにしましょう。
- ★食べた後はイスを戻し、食器を片づけましょう。

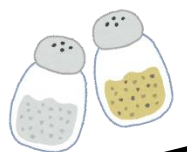


～ルールを守って楽しい給食時間を過ごしましょう！～

ちょうみりょう調味料

調味料とは、料理の味あるいは素材の持ち味などを調整し、料理全体の味を調える働きをするものの総称を言います。砂糖、食塩、酢、しょうゆ、味噌、といったものから、広い範囲では、香辛料、トマトケチャップ、ウスターソース、油、みりん、酒も含まれます。昆布やかつお節等のうま味成分を含む、うま味調味料も調味料のひとつとされます。

※今年度は、給食で使われる「調味料」について紹介していきます。



4月 給食献立

愛知県立大府高等学校

日	曜	献立	エネルギー kcal
1	月		
2	火		
3	水		
4	木		
5	金		
6	土		
7	日		
8	月		
9	火	カレーライス、コロコロサラダ	892
10	水	ご飯、タッカルビ、青梗菜のナムル	839
11	木	肉味噌うどん、キャベツのさっぱり煮、ゼリー	916
12	金	ご飯、白身魚の和風ソース、竹輪と野菜の炒め物、味噌汁	774
13	土		
14	日		
15	月	ご飯、厚揚げのオイスターソース煮、つくね、わかめスープ	917
16	火	ご飯、あじフライ、肉じゃが、味噌汁	873
17	水	ミルクロールパン、ハンバーグのトマトソースがけ、春野菜のホワイトスープ	999
18	木	山菜ご飯、厚焼き卵、じゃが芋のバター醤油炒め、味噌汁	846
19	金	ご飯、ポークチャップ、お豆のサラダ、コンソメスープ	899
20	土		
21	日		
22	月	メンチカツバーガー、ポークビーンズ、バナナ	974
23	火	ご飯、豚肉の中華風照り煮、焼売、にら玉スープ	868
24	水	ご飯、鯖の味噌煮、海苔酢和え、けんちん汁	800
25	木	ご飯、鶏肉の唐揚げ、野菜炒め、味噌汁	915
26	金	三色丼、新じゃがのごま酢和え、味噌汁	896
27	土		
28	日		
29	月		
30	火	ピラフ、イタリアンサラダ、ひよこ豆のスープ	871