4月9日（水）

牛乳・ハヤシライス
大根と海藻のサラダ
くだもの（いちご）

この日から令和７年度の給食が始まりました。今年度も栄養教諭・増田とHITOWA(ヒトワ)フードサービスの10名の調理員さんで、桜修館前期課程の給食を作っていきます。「おいしく・楽しい給食時間」になるように頑張ります。

4月10日（木）

牛乳・麦ごはん
麻婆豆腐・
バンサンスー

この日から１年生の給食も始まり、桜修館前期生４７８名が同じ給食を食べることになりました。１年生は給食の準備から片付けまで初めてのことだらけで緊張していたようです。これから楽しくおいしく食べられる給食の時間になるように頑張りましょう。

4月11日（金）

牛乳・スパゲティミートソース
ブロッコリーのハニーサラダ
フルーツヨーグルト

この日は「スパゲティミートソース」でした。給食が始まったばかりの１年生にとっても食べやすい献立を心がけています。ですが、毎回パスタの配膳が難しいようで残る傾向があります。この日もパスタが残っているクラスが多かったです。

4月14日（月）

牛乳・麦ごはん・プルコギ・
豆腐と青菜のスープ
サイコロサラダ

この日はプルコギをご飯と別のお皿に盛りつける形式にしました。配膳時に「●●が足りなくなった」という時に、丼形式だと食缶に戻してもらうのが難しいからです。「食べる時には丼形式にしてもいいよ」と声をかけたら、早速丼にして食べていました。

4月15日（火）

牛乳・赤飯・鰆の西京焼き
野菜のごま醤油和え・
白玉入りすまし汁・くだもの(いちご)

　この日は、１年生の入学と、２・３年生の進級をお祝いしてお赤飯にしました。そして今年度初めて魚の切り身を提供し、ランチレターに「魚には骨があるのは当然です。気を付けて食べましょう」と注意書きを入れました。全校で残ったのは５切れという嬉しい結果でした。

4月16日（水）

牛乳・ミルクパン・
アスパラときのこのグラタン
ポークビーンズ・

　この日は今年度最初の一斉委員会の日だったので、配膳が簡単なメニューです。桜修館の委員会は昼休みの１３時～のため、委員会に行く生徒はいただきますを待たずに食べ始めます。水曜日は配膳も食べるのも簡単なメニューを心がけています。

4月17日（木）

牛乳・ゆかりごはん
千草焼き・みそ汁
糸寒天のごま和え・くだもの(ｷｳｲﾐ)

　この日の副菜は「糸寒天のごま和え」です。糸寒天は、東京の島、伊豆諸島で作られたものを使用しています。給食では、都内産の食材を知ってもらい味わってもらうために、毎月使用し、予定献立表では、斜め太字にしてお知らせしています。

4月18日（金）

牛乳・たけのこごはん・豚汁
魚の三味焼き
えのきと小松菜の和え物

　この日は、たけのこごはんです。今年とれた新たけのこを使っています。新たけのこは柔らかく食べやすいのが特徴です。２・３年生のたけのこご飯の残菜はゼロ。旬の味を楽しんで、おいしく食べてくれたようです。

4月21日（月）

牛乳・コーンピラフ
チキンチャウダー
スパイシーポテト

毎週月曜日は、「誰が給食当番？」から始まって、どの学年も準備が遅い傾向にあります。この日もなかなか準備が始まらず、「いただきます」の時間が遅いクラスが多かったです。でもお好きなメニューだったのか２・３年生の残菜は殆どありませんでした。

4月22日（火）

牛乳・人参ごはん・みそ汁
鯖の香味焼・ごま和え
くだもの（清見オレンジ）

この日は新にんじんを使用した「人参ごはん」です。今の時期に採れるにんじんを「春にんじん」又は「新にんじん」と言います。春にんじんは、冬の厳しい寒さに耐えて育っているので、通常の人参よりも甘くて軟らかく、みずみずしいという特徴があります。

4月23日（水）

牛乳・五目チャーハン
玉米湯(ユーミータン)・
黒ゴマ団子

今日は、五目チャーハン、ユーミータンで中華風の献立です。デザートには、黒ごま団子を作りました。見た目が黒いですが、栄養はたっぷりです。この日は３年生の残菜はゼロ。黒ゴマ団子は２・３年生の残りはありませんでした。

4月24日（木）

牛乳・ピリ辛もやしラーメン
ナムル
大豆のかりんとう

この日は新メニューの「ピリ辛もやしラーメン」です。少しピリ辛の味付けだったので心配だったのですが、２・３年生と１年D組は残菜ゼロでした。給食室としても新メニューの時はドキドキなのですが、嬉しかったです。

4月25日（金）

牛乳・中華丼
茎わかめサラダ・
甘夏みかんゼリー

この日のデザートは「甘夏みかんゼリー」です。甘夏と聞くと、「すっぱい果物」とイメージする人が多いようですが、給食ではオレンジジュースと合わせて甘みを感じ、最後に甘夏の爽やかな味が残るように作っています。

4月28日（月）

牛乳・ごはん・みそ汁
豆腐の真砂揚げ
野菜のおひたし・くだもの(ｷﾖﾐｵﾚﾝｼﾞ)

この日の主菜は、豆腐の真砂揚げ、副菜は、野菜のおひたしです。お浸しを簡単に説明すると「だしと醤油を合わせた調味液に浸した料理」となりますが、だしの旨味を上手に使うのが美味しいお浸しを作るポイントです。給食ではしっかりと「だし」をとって使っています。

4月30日（水）

牛乳・山菜おこわ・かきたま汁
ししゃものから揚げ
小松菜の辛子じょうゆ和え

４月最後の給食は、春の味覚である山菜をつかったおこわが主食です。ふき、わらび、ぜんまいなどの山菜を油揚げと一緒に煮て、煮汁を一緒に炊き込みました。おこわの残菜は３６０ｇ（１人分）だけでした。春の味覚を楽しんでくれたようです。