

4月8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8年度の給食が始まりました。この日は2・3年生だけの給食でしたが、クラス替えもあり、なかなか準備がスタートできずに時間がかかっているクラスがありました。今年度もよろしくお願ひします。

4月9日 (木)

牛乳・麦ごはん
麻婆豆腐・
パンサンスー



この日から1年生も給食が始まり、今年度は前期生469名の給食を作ることになりました。4月は「誰でも食べたことがある料理」を中心に献立を組み立てています。1年生にとっても食べやすい給食を目指しています。

4月10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。毎回麺を配るのが難しいようで残る傾向にあるのですが、この日の麺の残りは全校で2人分。1年生も上手に配っていました。2・3年生はサラダとデザートは残菜ナシ。さすがです。

4月13日 (月)

牛乳・赤飯・鱈の西京焼き
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、入学・進級をお祝いしてのお祝い膳です。「お赤飯」というだけでなく、見た目も華やかになるように、デザートにいちごをつけるなど工夫しました。気持ちが伝わっていると嬉しいです。

4月14日 (火)

牛乳・たけのこごはん・豚汁
千草焼き・みそ汁
糸寒天のごま和え



この日は、今年獲れた新たけのこを使った「たけのこご飯」が主食でした。給食で作るたけのこご飯は、たけのこがたっぷり、1人分で30g使います。新たけのこはえぐみも少なく、薄味でもおいしい旨味が感じられます。

4月15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・



この日は最初の一斉委員会でした。桜修館の委員会活動は昼休み13時から始まります。できるだけ水曜日は「手早く配膳」「食べやすい」献立にしています。この日は配膳がとても楽しかったと給食当番にも好評でした。

4月16日 (木)

牛乳・プルコギ丼
豆腐と青菜のスープ
サイコロサラダ



この日はプルコギ丼。1年生にとっては初めての「丼」メニューです。丼で一番困るのは、配膳していて足りなくなった時。「多い人は戻して」とお願いする時に取り分けが難しいことです。そのため少し慣れてきたこの時期に初丼となりました。

4月17日 (金)

牛乳・わかめごはん・豚汁
メバルの三味焼き
えのきと小松菜の和え物



この日の副菜は、東京都産の小松菜を使った和え物です。桜修館の予定献立表では都内産の食材を斜め太字にしてお知らせしています。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ています。

4月20日 (月)

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)



この日の主食は春にんじんを使った「人参ごはん」です。春にんじんは通常のにんじんよりも甘くて柔らかく、みずみずしいという特徴があります。ぜひ味わってほしくて人参だけを味わえる料理に使用しました。

4月21日 (火)

牛乳・ピリ辛もやしラーメン
ナムル
大豆のかりんとう



この日は今年最初のラーメンの献立です。桜修館では蒸し中華麺を購入し、給食室で再加熱して提供しています。この日の麺の残りは80g(0.5人分)。やはりラーメンは人気のようです。

4月22日 (水)

牛乳・コーンピラフ
チキンチャウダー
スパイシーポテト



この日も水曜日なので「手早く配膳」「食べやすい」献立です。特に揚げたポテトは、いつも大人気。もっと欲しいと必ず言われます。この日のポテトの残りは全校で40g。時間が足りなくて泣く泣く残してしまっただけです。

4月23日 (木)

牛乳・五目チャーハン
玉米湯(ユーミータン)
黒ゴマ団子



この日は人気の玉米湯(ユーミータン)です。かきたま汁もそうですが、トロミをつけた卵スープはリクエストに出るほど人気があります。全校でスープの残菜はナシ！根強い人気を見せつけてくれました。

4月24日 (金)

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(キヨミオレンジ)



この日の主菜は「豆腐の真砂揚げ」何人もの生徒に「真砂揚げって何ですか?」と聞かれました。これは豆腐にえびやじゃこを入れて団子にして揚げたものです。じゃこの目が砂のように見えるからこの名前がついたとか…。全校で残りナシでした。

4月27日 (月)

牛乳・ポークカレー
茎わかめサラダ
甘夏みかんゼリー



この日は今年度最初のカレーライス。1年生は「辛い」「甘い」とそれぞれ感想を言い合っていました。もう一つ1年生の中で期待が高まっていたのが「甘夏みかんゼリー」だったようです。全校で残りナシの人気のゼリーです。

4月28日 (火)

牛乳・ゆかりごはん・みそ汁
油揚げの肉詰め煮
ひじきと野菜の和え物



この日は1年生が宿泊行事のため不在。油揚げ1枚1枚にたくさんの具をつめて作る「油揚げの肉詰め煮」が主菜でした。肉詰め煮の残りはナシ。甘辛い煮汁だけでもご飯が食べられると汁も残さず食べてくれました。

4月30日 (木)

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「山菜」をたっぷり使ったおこわです。汁物のかきたま汁は削り節でだしをとった和風の汁物。玉米湯とは具も味付けも全く違いますが、「どちらも好き」という生徒が多いようです。