令和8年4月　（八代学校給食センター）

9日（木）



【献立】
・コーントースト
・牛乳
・ジャーマンポテト
・ミネストローネ
・果物（オレンジ）

中学校の給食がスタートしました。コーン・マヨネーズ・チーズがのったコーントーストは子どもたちに人気のメニューです。調理員が一枚一枚具をのせ、焼き上げてくれました。ジャーマンポテトには、旬の新玉ねぎを使用しています。ミネストローネは貝殻の形をしたマカロニや薄くスライスしたセロリーが入っており、食物繊維たっぷりです。

13日（月）



【献立】
・スタミナ肉丼
・牛乳
・れんこんサラダ
・なめこ汁
・お祝いスープ

小学校1年生の給食がスタートしました。小学校生活を元気いっぱいに過ごせるよう願いを込めたスタミナ肉丼は、山梨県中央市産の豚肉を使用しています。7種類の食材が入ったれんこんサラダは、彩あざやかで、様々な食感を楽しめます。なめこ汁には早川町のなめこを使用し、デザートの「お祝いクレープ」で入学と進級をお祝いしました。

16日（木）



【献立】
・こどもパン
・牛乳
・チキンのマスタード焼き
・ごぼうとツナのサラダ
・パンプキンポタージュ
・果物（河内晩柑）

チキンのマスタード焼きは、鶏肉をたっぷりのマスタードに漬け込んでオーブンで焼きました。やわらかく、しっとりとした食感がとても人気のメニューです。パンプキンポタージュは、かぼちゃのペーストや牛乳、たまねぎやにんじんなどの食材が入っています。デザートの河内晩柑は4～6月に旬をむかえるくだもので、果肉がやわらかく、果汁たっぷりで、「ジューシーフルーツ」や「美生柑」とも呼ばれています。

17日(金)



【献立】
・麦ごはん
・牛乳
・豚肉のアップルソース
・切り干し大根とささみの辛味和え
・サンラータン
・みかんゼリー

豚肉のアップルソースは、やわらかく、ジューシーに焼いた豚肉に、ほんのりあまいアップルソースがよく合います。和え物には歯ごたえのある切り干し大根やきゅうり、にんじんが入っています。サンラータンは、山梨県産の卵やきくらげ、ねぎが入っており、酸味がきいたさわやかな中華味のスープです。

21日(火)



【献立】
・スパゲティーミートソース
・牛乳
・グリーンサラダ
・フルーツポンチ

ミートソースには新玉ねぎを43kg使用しました。新玉ねぎからの甘みやうまみがしっかりとつまったミートソースには、食物繊維が豊富なセロリーや子どもたちが苦手なピーマンが細かく刻まれ入っています。隠し味の粉チーズで味が整い、パスタと絡み合うとほっぺたが落ちそうな味わいです。グリーンサラダは、旬の春キャベツや山梨県産のきゅうりが入り、季節や地域を感じられる一品です。

23日(木)



【献立】
・きなこ揚げパン
・牛乳
・ハムコーンサラダ
・大豆とマカロニのトマト煮
・果物(オレンジ)

子どもたちが大好きなきなこ揚げパンは、ツイストコッペパンを使用し、きなこがからみやすくなっています。ハムコーンサラダは、ハムのピンクとコーンの黄色、ブロッコリーやきゅうりの緑が入った彩きれいなサラダです。大豆とマカロニのトマト煮は、「畑の肉」と言われている大豆がたっぷり入っています。

24日(金)



【献立】
・キムチチャーハン
・牛乳
・いかのかりんと揚げ
・春雨サラダ
・えのきと豆腐のスープ
・果物(パイナップル)

ぴりっと辛いキムチと豚肉・ねぎが入ったキムチチャーハンは、オイスターソースとごま油の香りが食欲をそそる一品です。いかのかりんと揚げは、醤油と生姜で下味をつけ、衣をまぶしカリッと揚げた人気メニューです。春雨サラダには、山梨県産のほうれんそうやきゅうりが入っています。