

<p>四月十一日 (月)</p>	<p>アーモンド(中学校)   </p> <p>とりにくと ひろしま しょくざいの いためもの</p> <p>ごはん  </p> <p>くれの にくじゃが</p> <p>ぎゅうにゅう</p>	<p>○呉の肉じゃが</p> <p>「呉の肉じゃが」は、今からおよそ140年前にイギリスへ留学をしていた東郷平八郎氏が帰国し、イギリスで食べたビーフシチューをもう一度食べたいと思い、料理人に作ってほしいとお願いしたところ、ビーフシチューの食材はあるが、調味料が揃わなかったため、身近にあった「しょうゆ」、「砂糖」で味を付けたのが呉の肉じゃがの始まりと言われています。</p>
<p>四月十二日 (火)</p>	<p>マーシャルビーンズ   </p> <p>ホキの カレーマリネ</p> <p>コッペパン  </p> <p>クリーム スープ</p> <p>ぎゅうにゅう</p>	<p>○パン</p> <p>主食の1つである「パン」は、およそ6,000年前にエジプトで誕生したと言われています。日本へは今から400年以上前の安土桃山時代の頃に伝わってきたと言われていますが、その当時はあまり食べられることが無く、明治時代に入り洋食文化が広まった頃から少しずつ食べられるようになったようです。給食ではコッペパンを中心に、ときどき黒糖パン、パンパン、揚げパンなどが出ます。味わいながら食べてくださいね。</p>
<p>四月十三日 (水)</p>	<p>まめによるこぶ   </p> <p>もやしと あぶらあげの ごまずあえ</p> <p>そばろどんぶり(ぐ) いりたまご(ぐ) むぎごはん</p> <p>ぎゅうにゅう</p>	<p>○ごはん</p> <p>蒲刈調理場では一週間に4回程度、主食が「ごはん」の給食があります。給食では広島県内で栽培している「あきろまん」という品種の米を調理場で炊飯し、白ごはんを中心に、ときどき今日のように米に麦を混ぜて炊飯した麦ごはんに具をかけた「どんぶり」や、白ごはんに味を付けた具を混ぜた「混ぜごはん」などが出ます。味わいながら食べてくださいね。</p>
<p>四月十四日 (木)</p>	<p>あまなつ   </p> <p>あつあげと はるきやべつ みそいため</p> <p>ごはん  </p> <p>ちゅうか スープ</p> <p>ぎゅうにゅう</p>	<p>○郷土の食材「あまなつ」</p> <p>あまなつは、「夏みかん」の品種の1つと言われ、正式な名前は「川野夏橙」と言います。あまなつは、1,935年に大分県津久見市にあった川野さんの農園で偶然に発見されたのが最初と言われています。あまなつは、夏みかんと比べて酸味が少なく、食べやすいのが特徴のかんきつです。今日のあまなつも、とびしま内で栽培された郷土の食材です。</p>
<p>四月十五日 (金)</p>	<p> </p> <p>こうやどうふの たまごとじ</p> <p>さんさい ごはん  </p> <p>ごもくじる</p> <p>ぎゅうにゅう</p>	<p>○食事のマナー</p> <p>給食のときは、クラスのみなどと楽しく食事をしたいですね。でも、そのためには、他の人に不愉快な思いをさせない約束があります。これを「食事のマナー」と言います。マナーという言葉を聞くと、「かたくるしい」、「めんどくさい」などと思っている人もいるかもしれませんが、国や文化に違いがあっても、世界共通のマナーの基本は、「他の人の嫌がることをしない」、「他の人に迷惑をかけない」ということです。食事のマナーを守って、楽しい給食時間を過ごしましょう。</p>

