

がつ にち つうしん
4月6日（月）すくすく通信

はる 春のささやき（じゃがいも）

しんがっき はじ
新学期が始まりました！

きょう とくさんひん はる
今日はえらぶの特産品「春の
ささやき」が入ったみそ汁です。

あかつち そだ
赤土で育ったじゃがいもは、ホクホクとしていて、ど
んなりょうりにもよく合います。

とうふ そぼろどん は、こうやとうふをたっぷりのいりこだし
で戻してから炒めています。
ごはんにかけて食べてくださいね。



きょう いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！
おいしく、たの た
楽しく食べてもらえたら
うれしいです♪

がつ にち つうしん
4月9日(木)すくすく通信

にゅうがく しんきゅう いわ
入学・進級お祝い

メニュー



きょう にゅうがく しんきゅう いわ
今日はみなさんの入学と進級をお祝いするメニュー
ーです。

いわ こうはくじる こんぶ ぶし
お祝い紅白汁は、昆布とかつお節でだしをとって、
あか しろ い じょうひん あじ
紅(赤)と白のはんぺんを入れています。上品な味わ
いです。

いわしのフライは、1～3年生は2匹ずつ、4～6
ねんせい せんせい びき あたま た
年生と先生は3匹ずつです。頭からしっぽまで食べる
ことができます。



きょう いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！
おいしく楽しく食べてもらえたら
うれしいです。

がつ にち つうしん
4月17日（金）すくすく通信

きょうどりょうり けいはん 郷土料理：鶏飯

にんき ナンバーワン けいはん どうじょう
人気No.1メニューの鶏飯の登場です！

けいはん く ごはんのうえ はいぜん
鶏飯の具は、ごはんの上に配膳しましょう。きざみのり

けいはん
と鶏飯スープをかけていただきます。

スープはいつもの温食より少なめの量りょうですので、気を付

けて配膳はいぜんしましょう。

ハンダマは、瀬利覚せりかくの村田むらた ヨシさんが育てたそだたものです。色いろ
がとてもキレイですね。 はんだまの和えものを小皿こざらに配膳はいぜん
してくださいね。

むらた そだ
村田さんが育てたハンダマです。

みどりいろ むらさきいろ
緑色と紫色がキレイですね。

あ つく
和えものを作りました！



がつ にち つうしん
4月21日(火)すくすく通信

あ きなこ揚げパン

きょう 今日「わかめ^{むぎ}麦ごはん」の予定でしたが、きゅう 急ぎよ

あ 揚げパンに変更^{へんこう}しています。

あ 揚げたり、きなこをまぶしたり、^{かぞ}数えたり・・・と

ちょうり たいへん 調理は大変ですが、みなさんにおいしく^た食べてもらえ

るように、がんばって^{つく}作りました！

たま お玉かごに人数分のビニール袋^{ぶくろ はい}が入っていますの

で、^あ揚げパンを^た食べる^{とき}時に^{つか}使ってください。



みそじゃこナッツと

にく いっしょうけんめいつく
肉うどんも一生懸命作りました！

おいしく^{たの}楽しく^た食べてもらえたら

うれしいです。