

月

火

水

木

金

ご入学・ご進級
おめでとう



4月分給食の申込み

3月31日(金)まで

※食べる日の7日前(土日祝除く)の午後1時まで変更が可能です。

給食費について

◆新2・3年生(口座引落し)

【5月分】3月6日(月)

◆新1年生: 小学校口座を引継ぐ方

(口座引落し)

【4・5月分】3月6日(月)

◆新1年生: 小学校口座を引継がない方

(コンビニ支払期限)

【4月分】3月9日(木)

【5月分】3月31日(金)

14



給食が始まります!

ゆかりごはん
鶏肉の塩から揚げ
野菜とツナの炒め物
フルーツ和え
豆腐のみそ汁
牛乳



17



ごはん
銀鮭のオーロラソースがけ
ジャーマンポテト
じゃこサラダ
キャベツと豚肉のスープ
牛乳



18



ごはん
すき焼き煮
竹輪の磯辺揚げ
春野菜の炒め物
玉ねぎのみそ汁
牛乳

春の訪れを感じて♪



19



ごはん
ソースとんかつ ポイルキャベツ
切干し大根のサラダ
揚げボールのだし煮
さつま汁
牛乳



20



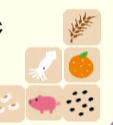
くろパン
スパニッシュオムレツ
きのこペンネ
ひじきのサラダ
コーンチャウダー
牛乳



21



ごはん
豚肉とキャベツのスタミナ炒め
いかのかりん揚げ
ニューサマーオレンジ
じゃがいものみそ汁
牛乳



24



ソフトめんカレーソース
鶏肉の照り焼き
ゆで野菜のドレッシング和え
花野菜のソテー
ジョア プレーン



25



たけのこごはん
さばの竜田揚げ
さつまいもと昆布の煮物
キャベツのごま酢和え
小松菜のみそ汁
牛乳



26



ごはん
生揚げと豚肉のごまみそ煮
とり天
白菜のおかか和え
ほうれん草ときくらげのスープ
牛乳



27



ごはん
白身魚の和風ドレッシングがけ
豚肉と大根のうま煮
鎌倉産わかめのサラダ
にら玉スープ
牛乳



28



ナン
豆とひき肉のインド風煮
バンバンジー風サラダ
大学いも
ABCスープ
牛乳



食物アレルギー
対応食

17
銀鮭のオーロラソースがけ
(→銀鮭のケチャップソースがけ)
ジャーマンポテト(→バター抜き)

19
ソースとんかつ(→卵抜き)

20
くろパン(→ごはん)
スパニッシュオムレツ(→ミートローフ)
コーンチャウダー(→スキムミルク・バター・生クリーム抜き)

24
ソフトめんカレーソース(→スキムミルク・バター抜き)

26
とり天(天ぷら粉→小麦粉)

27
にら玉スープ(→にらのスープ)

旬の食材を味わおう～春～

たけのこ



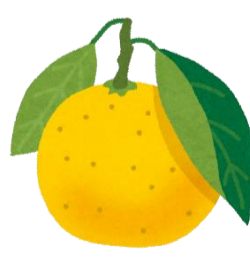
古事記にも記載があるほど古くから食べられていました。食物繊維や、うま味成分の子ロシンなどを含みます。独特な苦味がありますが、たけのこご飯や汁物でおいしくいただけます。

アスパラガス



疲労回復効果のあるアスパラギン酸が豊富で、ビタミンやミネラルも多く含まれます。アスパラガスを食べ、新学期の疲れを吹き飛ばしましょう!

ニューサマーオレンジ



1820年頃、宮崎県で偶然発見されたかんきつ類で、鮮やかな黄色とさわやかな香りが特徴です。地域により、「小夏(こなつ)」や「日向夏(ひゅうがなつ)」など呼び方が異なります。

春キャベツ



秋に種をまき、春～初夏に収穫するものを春キャベツ、夏に種をまき、冬に収穫するものを冬キャベツといいます。春キャベツは葉の巻きがゆるく、柔らかいので、生で食べてもおいしいです。

カレンダーマークについて

…食物アレルギー対応食を提供する日です。

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く

- 卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 アーモンド
- いか オレンジ キウイフルーツ 牛肉 さけ さば ゼラチン
- 大豆 鶏肉 パナナ 豚肉 もも やまいも りんご ごま

給食予約システムはQRコードからアクセスできます



鎌倉市教育委員会