

Main table containing school lunch menus for April, including items like 'ごはん', 'サラダ', 'カレー', and 'スープ', along with nutritional information and special days like '入学' and '和食の日'.

入学 今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。たいと思います。どうぞよろしくお願ひ致します。

給食の献立紹介 今年度は、今治市内の給食の先生おすすめの献立を紹介します。 さきいかサラダ (16日)

- 材料 4人分
さきいか 12g
キャベツ 90g
きゅうり 120g
とうもろこし 20g
レタス 30g
白ごま 小さじ2
しょうゆ 小さじ1と1/3
オリーブ油 小さじ1と1/2
酢 小さじ1/3
砂糖 小さじ2/3
酒(さきいか用) 適量

- 作り方
1 さきいかに酒をふりかけ柔らかくなったら、2cmの長さに切り、蒸して冷ます。
2 キャベツは短冊切り、きゅうりは輪切りにし、塩(材料外)でもみ、水気を絞る。
3 とうもろこしはゆでて冷ます。
4 レタスは1口大にちぎる。
5 Aの調味料をよく混ぜて、さきいかと野菜、白ごまを和える。

さきいかは酒をふりかけ蒸すことで、柔らかくなり食べやすくなります。さきいかの塩分濃度は商品ごとに違うので、しょうゆの量は、さきいかの味によって調整してください。

5月から「1」のつく日は [にっぽんいちおいしい給食の日] コンテストで受賞したメニューやシェフ考案メニューを提供していきます。

小学校は、給食費の抜本的な負担軽減(いわゆる給食無償化)に伴い、国庫からの交付金と市の物価高騰対策支援により、保護者の皆さまのご負担はありません。中学校は、材料費高騰への対応および子育て支援として市の支援(72円)により、保護者の皆さまの負担額は、「285円」となります。毎月の集金額は、2月まで(8月を除く)「5,000円」を納めていただき、3月に精算させていただきます。ご協力よろしくお願いいたします。