



4月



寒い冬も終わり、暖かい季節の

到来です。まだ肌寒い日が

時々あるので、風邪をひかぬよう

気をつけましょう。

4月の特別献立

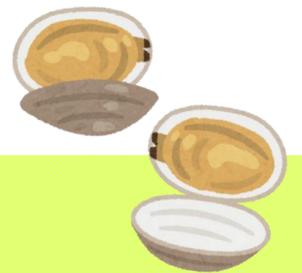
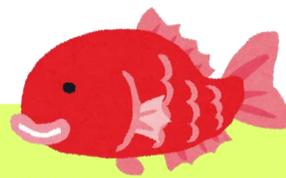


- 2日 水曜日 お花見食事会
- 9日 水曜日 お誕生日会
- 28日 月曜日 昭和の日（4/29の振り替え）

4月1日のお花見食事会では給食懇談会で皆様からリクエストの多かった海鮮散らし寿司をご提供します。

マグロ、サーモン、イクラを彩り良く散らしたお寿司をご賞味ください。

4月の旬 真 鯛



お祝い事に欠かせない鯛ですが、古くは縄文時代から食べられてきた魚だそうです。

蓬

草餅の材料になることから「もちぐさ」という別名もあるそうです。古くから薬草として親しまれてきた野草です。

浅 蛸

産卵期前の春と秋が身がふっくらとしておいしいようです。鉄分、ミネラルが豊富です。