

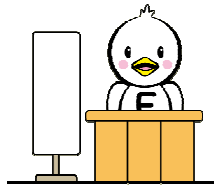

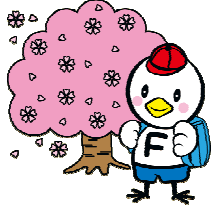

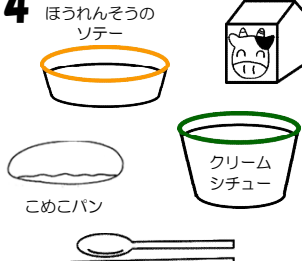



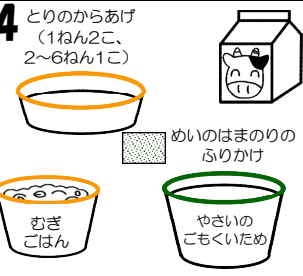
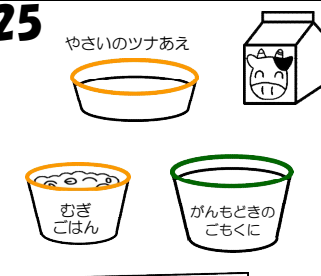
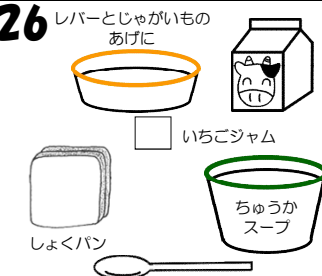



# 4月はいぜんひょう



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>わたしは、たまっち。 たまねぎのようせいです。 みずみずしく、あま味のある「新たまねぎ」を 味わって食べてね!</p>  <p>たまっち JA福岡市「博多じょうもんさんオールスターズ」</p>				<p>7</p> <p>しぎょうしき 始業式</p> 

<p>10 ぶたどん(ぐ)</p>  <p>ぶたどんは、きゅうしょくにはじめてとうじょうします。ぶたどんの「ぐ」は、ごはんにかけて、どんぶりにしてたべましょう。</p>	<p>11 フルーツもりあわせ</p>  <p>フルーツもりあわせは、パンや、やきそばをたべおわたあとにデザートとしてたべましょう。</p>	<p>12 にゅうがくしき 入学式</p> 	<p>13 さばのしおやき</p>  <p>さばのしおやきは、ほねにきをつけてたべましょう。だいすのごもくには、はしをじょうずにつかっていたべましょう。</p>	<p>14 ほうれんそうのソテー</p>  <p>クリームシチューのホワイトルウは、きゅうしょくしつでつくりしています。</p>
<p>17 かいそうサラダ</p>  <p>リゾットは、イタリアのりょうりです。きょうのリゾットには、はるにおいしいレタスがはいっています。</p>	<p>18 ベーコンソテー</p>  <p>いちねんせいのきゅうしょくがはじまります。チキンカレーは、ごはんにかけてたべましょう。</p>	<p>19 てりやきハンバーグ</p>  <p>ジャーマンポテトは、ドイツのりょうりです。しんじゃがいもは、きせつのだべものです。あじわっていたべましょう。</p>	<p>20 きびなごフライ(2~5ひき)</p>  <p>きびなごフライは、ほねまでまるごとたべられます。よくかんでたべましょう。きびなごフライにかけソースは、りょうにきをつけてかけましょう。がめには、ふくおかけんのきょうどりょうりです。</p>	<p>21 フレンチサラダ</p>  <p>スパゲッティミートソースは、イタリアのりょうりです。</p>
<p>24 とりのからあげ(1ねん2こ、2~6ねん1こ)</p>  <p>とりのからあげは、1ねんせいはたべやすいようにちいさいものが2こ、2~6ねんせいはおきいものが1こです。とりのからあげは、がっこうのきゅうしょくしつで、でんぶんやガーリックなどをつけてあげています。</p>	<p>25 やさいのツナあえ</p>  <p>がんとときは、とうふとやさいをませあわせ、あぶらであげたものです。</p>	<p>26 レバーとじゃがいものあげ</p>  <p>レバーには、ひんけつをふせぐてつづがたくさんはいっています。</p>	<p>27 こまつなのいためもの</p>  <p>マーボー豆腐は、ちゅうごくのりょうりです。きゅうしょくでは、たべやすいようからみをおさえています。</p>	<p>28 ボイルドソーセージ(2ほん)</p>  <p>せわりコッペパンに、キャベツのソテーとソーセージはさんで、トマトケチャップをかけてたべましょう。</p>

福岡市の学校給食では、市内でとれる米や野菜、魚や海藻を積極的に取り入れています。今年度のテーマを「福岡市でとれる食べ物」として、これから毎月福岡市でとれる食べ物を紹介していきます。どんな食べ物がどこでとれているのか確かめながら、わたしたちの住む福岡市の豊かな自然の恵みに感謝して食べましょう。

## 福岡市でとれる食べ物 ~たまねぎ(新たまねぎ)~

たまねぎは1年中食べることができますが、3月から5月ごろに多く出回るたまねぎを「新たまねぎ」といいます。よく出回っている皮が茶色いたまねぎは、日持ちさせるために収穫してから1カ月くらい風に当てて、皮を乾燥させてから出荷しますが、新たまねぎは、乾燥させずに出荷します。そのため、みずみずしく、あま味があるのが特徴です。

福岡市では、早良区早良や、西区今宿などでとれた新たまねぎを使っています。この時期にしか食べられない新たまねぎを、味わって食べましょう。