

Main menu table for April, including columns for days of the week (10th to 21st), menu items, and detailed ingredient lists with quantities and prices. Includes a '食育の日' (Food Education Day) section on the 17th.

Continuation of the menu table, covering days 24th to 28th. Includes 'まほろばの日' (Maboroshi no Hi) section on the 27th.

まほろばの日の献立
令和5年度から奈良県産の食材を使用した、奈良県を味わう献立として「まほろばの日」が登場します。

「まほろば」とは「すばらしいところ」という意味がありますが、大神神社の方が、「まほろば」には「ま=真、ほ=穂、ろ=等、ば=場」として「稲穂や農作物が豊かに実る場所」という意味があるとおっしゃっています。(奈良県HPより)

4月は奈良県で生産されているそうめんのふし、しめじ、青ねぎ、はちみつ大豆を献立に取り入れました。奈良県の豊かな食材を味わいましょう。

給食の配膳を知ろう
お皿の配膳の仕方には、決まりがあります。ご飯を左側に置くのは、「左側の方が位が高い」という平安時代からの風習からです。

