

03 (3471) 2450

4

April

2025年 月のこんだて

スマホで
メニューを
見ると便利

ひとくち
メシ

しんたまねぎ
新玉ねぎ

新玉ねぎの旬は、一般的に3月から5月頃です。新玉ねぎは、収穫後すぐ乾燥させずに出荷されるため、通常の玉ねぎよりもみずみずしく、柔らかい食感です。辛みが少ないため、生でもおいしくいただけます。加熱するとさらに甘みが増して、とろとろとした食感になります。美味しい新玉ねぎを見分ける3つのポイントは、①ずっしりと重みがあるもの、②皮に傷がなく乾燥しているもの、③首の部分がかぶつと引き割れてもよいものです。柔らかいものや軽いものは中が傷んでいる可能性があるため避けましょう。また、普通の玉ねぎよりもみずみずしいので、なるべく早く食べさせるのがおすすめです。

フルーツはイメージです。当日変更になる場合があります。

7(月)

MENU

- ハンバーグ
- フルーツ
- こんぶごはん

8(火)

MENU

- メンチカツ
- フルーツ
- おかかごはん

9(水)

MENU

- チンジャオロース
- フルーツ
- さけごはん

10(木)

MENU

- チキンクリームに
- フルーツ
- ごまおこごはん

11(金)

MENU

- えびフライ
- フルーツ
- じゃこごはん

12(月)

デザート

MENU

- とりにくのからあげ
- フルーツ
- ミルクパン

1(火)

MENU

- ポークカレー
- フルーツ
- しろごはん

2(水)

MENU

- ハンバーグ
- フルーツ
- こんぶごはん

3(木)

MENU

- しろみざかな
- フライ
- フルーツ
- ぎょうしつれごはん

4(金)

MENU

- オムレツ
- フルーツ
- のりごはん

5(月)

MENU

- ハッシュドポーク
- フルーツ
- しろごはん

6(火)

MENU

- ハムカツ
- フルーツ
- ごまおこごはん

7(水)

MENU

- タンदीリーチキン
- フルーツ
- カスタードロール

8(木)

MENU

- きんどうろ
- フルーツ
- おかかこんぶごはん

9(金)

MENU

- やさしいロッケ
- フルーツ
- さけごはん

10(月)

MENU

- チキンカツ
- フルーツ
- ひじきごはん

11(火)

しょうわのひ
昭和の日

FOOD ACTION NIPPON

みんなで食料自給率アップ！

12(水)

MENU

- マヨタマ
- つつみあげ
- フルーツ
- のりごはん

13(木)

きまつるさより
かんづつ
濯仏会
(花まつり)

お釈迦さまの生れた4月8日に、その誕生を祝う行事です。花々に彩られた花御堂の中にいらつる小さなお釈迦さまの像に甘茶をかけます。これは、お釈迦さまが誕生された際、天から神々が降りてきて祝福のために甘露の水を注いだという伝説の由来に由来します。一般には「花まつり」の呼び名で親しまれています。ご命日に勤める濯仏会(おはんえ:2月15日)や、さとりを開かれたことを記念して行う成道会(しょうどうえ:12月8日)と並んで、釈尊三大要の一つに数えられます。