4月のこんだて

月	火	水	木	金	土
桜の花の豆知識！ 見るだけではなく、桜餅や桜湯などの食用にもされる桜。桜の葉の塩漬けは、産毛も少なく柔らかで食べやすい大島桜の若葉が主に使われます。桜の葉独特の甘い香りは、クマリンという香り成分で塩漬けにすることで発生し、それに伴って抗菌作用も生まれるのだそうです。花漬けはは食や香りがよく、形もしっかりしている八重桜が最適とされ特に関山という品種が多く使われています。八分咲きのところを摘み取り加工されます。桜の葉と花を食すのに最適なのは別の品種だったのですね。		1 御飯、すいとん 胡麻味噌チキン ぜんまいの炒り煮	2 御飯、味噌汁 魚の更紗焼き 酢の物	3 麦御飯、にら玉スープ ポークチャップ フレンチサラダ	
6 中華丼、すまし汁 彩りサラダ 黒ゴマプリン	7 御飯、中華スープ 魚介ナゲット ゴボウサラダ	8 ホットドック、牛乳 ひよこ豆のｲﾀﾘｱﾝｽｰﾌﾟ 人参サラダ、ゼリー	9 御飯、だご汁 白身魚のグラタン もやしの胡麻和え	10 ラーメン、おにぎり コブサラダ シューマイ	
13 温玉そぼろ丼 すまし汁 春野菜のｺｰﾙｽﾛｰｻﾗﾀﾞ さくらミルクゼリー	14 御飯、じゃが芋スープ 鶏の中華風照り焼き ハムサラダ	15 御飯、水餃子 魚の利休焼き スパゲティサラダ	16 肉そば、おにぎり コリアンサラダ 果物	17 麦御飯、味噌汁 ハンバーグ ナッツサラダ	
20 麦御飯、肉団子のｽｰﾌﾟ 親子煮 野菜の即席漬け	21 御飯、味噌汁 オムレツ 黄粉団子	22 御飯、けんちん汁 魚の卸ポン酢かけ タラモサラダ	23 御飯、すまし汁 チキン南蛮 春雨サラダ	24 パン、ﾗﾋﾟｭﾀｼﾁｭｰ サラダ、杏仁豆腐 ジュース	25 **バーベキュー**
27 麦御飯、豆乳味噌汁 豚肉の生姜焼き 韓国風マカロニサラダ	28 鶏ｻﾗﾀﾞ丼　or ｴﾋﾞと野菜のかき揚げ丼 味噌汁、大学芋 シーザーサラダ	昭和の日	30 スパゲティ パン、コーンスープ サラダ		

イースターとは？？

イエスキリストが復活したことを記念する日です。そのため、復活祭とも言われています。クリスマスがイエスの生まれた日なのに対し、イースターはイエスの復活という奇跡を果たした日ということで、欧米ではクリスマス以上に重要な日ともされています。また、キリストは日曜日に復活したため、イースターは必ず日曜日と決められています。