



# 給食室より



新生活がスタートします。新しい環境に慣れるまで、日々の給食を通して少しでも新生活のサポートが出来ればと思っています。

## 1年を通して郷土料理を提供します

今年度は右記の順番で給食の提供を行っていきます。  
また、世界のおやつも毎月提供予定です。

4月	神奈川	10月	長野
5月	新潟	11月	岐阜
6月	富山	12月	静岡
7月	石川	1月	愛知
8月	福井	2月	三重

## 4月の郷土料理 神奈川

### 給食

#### さむかわ棒コロ

寒川町で誕生した B 級グルメで、細長い棒状のコロッケです。  
ソースは出来上がってからかけるのではなく、具材に直接味付けします。



#### 村岡マヨ焼きそば

村岡地区のご当地グルメで地域の町おこしのために考案されたメニューです。  
炒めた野菜にマヨネーズを混ぜて麺を炒めた後、オイスターソースで味付けをします。



#### けんちょう汁

鎌倉の建長寺で作られていたすまし汁で、精進料理のためかつおだしは使わず、昆布やしいたけからとった出汁を使用します。



### おやつ

#### ポテチパン

ポテトチップス、キャベツ、にんじんをマヨネーズ、塩、青のりで和えてパンに挟んだ横須賀市のソウルフードです。  
今回はロールパンに挟んで提供します。

### 世界のおやつ ポーランド

#### バブカ

イースターに食べられている特別なパンで、パン生地にチョコレートなどの甘いフィリング生地をねじねじと編み込んで焼き上げます。