

4月給食盛り付け表

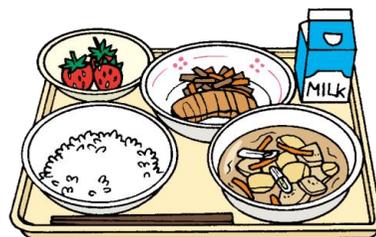
月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

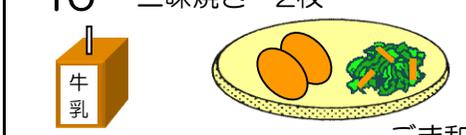
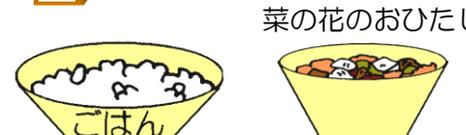
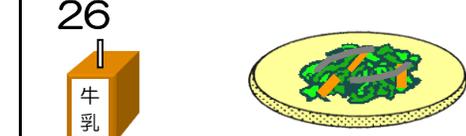


安全安心でおいしい給食をつくります！

学校給食では、1人ひとりの体と心の成長を支えるために、安心安全で栄養のバランスがよい、おいしい食事を提供していきます。

また、おとなになっても健康でいきいきと過ごせるように、成長期のうちに望ましい食生活を身に付けることが大切です。給食を中心に様々な活動を通して、食に関する実践力を身に付けていきましょう。



<p>8 ささみフライ</p>  <p>牛乳 お祝いクレープ キャブツの胡麻ドレサラダ</p>  <p>赤飯 ごましお すまし汁</p>	<p>9 鮭の色つけ</p>  <p>牛乳 江戸っ子煮</p>  <p>ごはん とりごぼう汁</p>	<p>10 三味焼き 2枚</p>  <p>牛乳 ごま和え</p>  <p>ごはん 厚揚げの野菜あんかけ</p>	<p>11 揚げギョウザ 3個</p>  <p>牛乳 中華和え</p>  <p>ごはん 麻婆豆腐</p>	<p>12 豚肉のくわ焼き</p>  <p>牛乳 小松菜とツナのサラダ</p>  <p>ごはん みそ汁</p>
<p>15 鯖の塩麹焼き</p>  <p>牛乳 ひじきの炒め煮</p>  <p>ごはん 沢煮椀</p>	<p>16 春キャベツのホイコーロー</p>  <p>牛乳 ヨーグルト</p>  <p>ごはん 五目スープ</p>	<p>17 メンチカツ(ソースをかける)</p>  <p>牛乳 野菜ソテー</p>  <p>ごはん スープ煮</p>	<p>18 チキン南蛮</p>  <p>牛乳 ボイルキャベツ</p>  <p>ごはん さつま汁</p>	<p>19 福神漬</p>  <p>牛乳 フルーツヨーグルト</p>  <p>カレーライス</p>
<p>22 たまご焼き</p>  <p>牛乳 菜の花のおひたし</p>  <p>ごはん 肉じゃが</p>	<p>23 大豆と小魚の揚げ煮</p>  <p>牛乳 オレンジ</p>  <p>ごはん カレーうどん</p>	<p>24 ハンバーグ ケチャップソース</p>  <p>牛乳 ごぼうサラダ</p>  <p>ごはん キャベツのクリームスープ</p>	<p>25 あじのかば焼き</p>  <p>牛乳 即席漬け</p>  <p>ごはん すき焼き風煮</p>	<p>26 ひじきサラダ</p>  <p>牛乳</p>  <p>たけのこそぼろ丼 春かぶのみそ汁</p>

29



昭和の日

30

退位の日



入学・進級おめでとう

*** 4月の給食目標 ***

給食の準備や後片付けをしっかりとしよう