

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

* 4月の給食目標 *

給食の準備や後片付けを しっかりしよう!

このもりつけ表を見て、
きれいにもりつけよう☆

入学・進級おめでとう



10 あじのかば焼き

牛乳
ごはん
すき焼き風煮

11 豚肉のくわ焼き

牛乳
お祝いクレープ
ポテトサラダ
みそ汁

12 ミートグラタン

牛乳
ブロッコリーサラダ
オニオンスープ
ごはん

13 ショーロンボー 3個

牛乳
野菜のピリ辛炒め
野菜ラーメン
ごはん

14 鯖の塩麹焼き

牛乳
ひじきの炒め煮
とりごぼう汁
ごはん

17 ししゃもフライ 3尾

牛乳
磯香あえ
厚揚げのそぼろ煮
ごはん

18 チキン南蛮

牛乳
タルタルソース
ポイルキャベツ
八杯汁
ごはん

19 ウィナーのケチャップからめ

牛乳
カレーソテー
クリームシチュー
コッパン
ごはん

20 いか天

牛乳
江戸っ子煮(添え)
みそ汁
ごはん

21 豆のキーマカレー

牛乳
フルーツ杏仁
ごはん

24 ミートボールの中華あんからめ

牛乳
ごはん
五目スープ

25 鮭のねぎ味噌焼き

牛乳
能登いかの酢の物
けんちん汁
ごはん

26 オムレツ

牛乳
コールスローサラダ
ビーフシチュー
ミルクロール
ごはん

27 大豆と小魚の揚げ煮

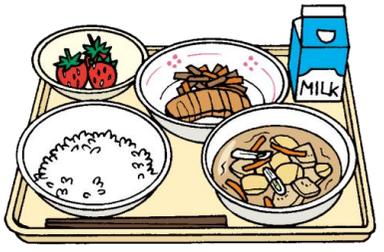
牛乳
オレンジ
カレーうどん
ごはん

28 ひじきサラダ

牛乳
ひじきサラダ
たけのこそぼろ丼
春かぶのみそ汁
ごはん

**学校給食は
生きた教材です**

学校給食は、食に関する知識や
実践力を身につけるために、大切な
教材となります。



安全安心でおいしい給食をつくります!

学校給食では、子どもたち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、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての
役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。

