


























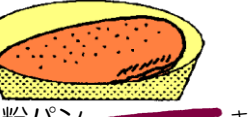
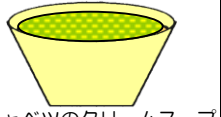



























4月給食盛り付け表

月	火	水	木	金
6  入学式	7 鶏のから揚げ  お祝いデザート  即席漬け  ゆかりごはん  けんちん汁	8 さわらの西京焼き  ひなあられ  ひじきの炒め煮  ごはん  みそ汁	9 豚肉のくわ焼き  ゆかり和え  ごはん  鶏すき	10 ボイルウインナー  焼きそば  ミルクコッパン  小松菜とツナのサラダ
13 いちご 2個  ささみフライ  ちらしずし  すまし汁	14 あじの色づけ  きんぴらごぼう  ごはん  めった汁	15 フルーツヨーグルト  福神漬け  カレーライス	16 ししゃもフライ 2尾  ごまあえ  ごはん  江戸っ子煮	17 ハンバーグ ケチャップソース  たまごのサラダ  米粉パン  キャベツのクリームスープ
20 焼きぎょうざ 2個  ナムル  ごはん  麻婆豆腐	21 大豆と小魚のごまからめ  ミニトマト 2個  ごはん  いなりうどん	22 鶏肉の照り焼き  ごぼうサラダ  わかめごはん  なめこのみそ汁	23 たまご焼き  さくらんぼゼリー  菜の花の磯香あえ  ごはん  肉じゃが	24 白身魚のパセリ焼き  コールスローサラダ  ミルクコッパン  クラムチャウダー
27 さばのカレー揚げ  じゃがいもの甘辛炒め  ごはん  沢煮碗	28 ヨーグルト  ひじきとツナのサラダ  たけのこそばろ丼  かぶのみそ汁	29 昭和の日 	30 ホイコーロー  トックスープ  ごはん	* 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



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、安全安心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。

