

* 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

この盛りつけ表を見て、
きれいに盛りつけよう☆



6



7



10

牛乳

フルーツヨーグルト

カレーライス

11

牛乳

さばのねぎみそ焼き

ひじきの炒め煮

ごはん

鶏ごぼう汁

12

牛乳

とり肉の竜田あげ

カラフルソテー

ごはん

みそ汁

13

牛乳

ちくわのいそべ揚げ (3こ)

ごまあえ

ごはん

江戸っ子煮

14

牛乳

ハンバーグたまねぎソース

さつま芋サラダ

ミルクロール

キャベツのクリームスープ

17

牛乳

鶏のゆずてりソース

きんぴらごぼう

ごはん

じゃがいものみそ汁

18

牛乳

きびなのサクサクあげ (3尾)

ヨーグルト

ハリハリ漬け

ごはん

鶏すき

19

牛乳

ホキフライ

しそひじきふりかけ

こふきいも

ごはん

沢煮椀

20

牛乳

ギョーザ (2こ)

もやし炒め

ごはん

麻婆豆腐

21

牛乳

しお焼きそば

ミルクロール

小松菜とたまごのスープ

24

牛乳

だし巻き卵

スナッフエンドウとハムのレモンサラダ

ごはん

肉じゃが

25

牛乳

大豆と小魚のごまからめ

梅菜飯

あんかけうどん

26

牛乳

ホイコーロー

チーズ

ごはん

とり団子とはるさめスープ

27

牛乳

オレンジ

ごはん

こぎつね丼

若竹汁

ごはんには 具を盛り

28

牛乳

白身魚の香草パン粉焼き

野菜ソテー

ミルクコッパ

クラムチャウダー



入学・進級おめでとう



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。

