

4月給食盛り付け表

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。



9 ささみフライ

牛乳

お祝いクレープ
キャベツのごまドレサラダ

お祝い給食

赤飯 みそ汁

10 ポークしょうまい(3個)

牛乳

野菜のピリ辛和え

ごはん

麻婆豆腐

11 ハンバーグ

牛乳

コールスローサラダ

ミルクロール

クリームシチュー

12 鮭の塩麹焼き

牛乳

小松菜ともやしのごま酢和え

ごはん

厚揚げの野菜あんかけ

13 鶏のから揚げ

牛乳

ポテトサラダ

ゆかり玄米ごはん

沢煮椀

16 いか天

牛乳

ひじきの煮物

ごはん

かやくうどん

17

牛乳

フルーツヨーグルト

カレーライス

18 タンドリーチキン

牛乳

ペパロンチーノ

キャロットパン

春キャベツのスープ

19 鯖の塩焼き

牛乳

ごま和え

ごはん

豚汁

20

牛乳

りんご

酢豚

わかめごはん

春雨スープ

21 ししゃもフライ(2個)

牛乳

豚肉と野菜のソテー

ごはん

中華スープ

24 鶏肉のマーマレードがらめ

牛乳

磯香和え

ごはん

味噌けんちん汁

25 メンチカツ

牛乳

ゆで野菜

胚芽パンズ

豆のクリームスープ

26 鮭のねぎ味噌焼き

牛乳

即席漬け

ごはん

江戸っ子煮

27 だしまき卵

牛乳

ブロッコリーサラダ

たけのこご飯

すまし汁

30

振替休日

* 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

入学・進級おめでとう

この盛りつけ表を見て、きれいに盛りつけよう☆