

# 4月給食盛り付け表

月	火	水	木	金	
<p>8</p> <p><b>入学・進級</b></p> 	<p>9</p> <p><b>入学・進級祝いメニュー</b></p> <p>ごはん</p> <p>ちらし寿司</p> <p>ごはんに具を盛り付けます。</p> <p>さくらゼリー</p> <p>紅白だんご汁</p>	<p>10</p> <p>とりのてり焼き</p> <p>ごはん</p> <p>くきわかめのさっぱり</p> <p>ごま汁</p>	<p>11</p> <p>きびなごのかりかりフライ(3尾)</p> <p>ごはん</p> <p>ハリハリ漬け</p> <p>江戸っ子煮</p>	<p>12</p> <p>豚肉のオリエンタルソース炒め</p> <p>ごはん</p> <p>こぶきいも</p> <p>ミルクロール</p> <p>キャベツのクリーム煮</p>	
<p>15</p> <p>牛乳</p> <p>フルーツのゼリー和え</p> <p>カレーライス</p>	<p>16</p> <p>白身魚と野菜のあんからめ</p> <p>牛乳</p> <p>チーズ</p> <p>ごはん</p> <p>沢煮椀</p>	<p>17</p> <p>鶏のから揚げ</p> <p>牛乳</p> <p>ブロッコリーのおかか和え</p> <p>ごはん</p> <p>めった汁</p>	<p>18</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>牛乳</p> <p>海藻サラダ</p> <p>ごはん</p> <p>すき焼き風煮</p>	<p>19</p> <p>オムレツ</p> <p>牛乳</p> <p>和風スパゲッティ</p> <p>米粉パン</p> <p>あざり入りミネストローネ</p>	
<p>22</p> <p>牛乳</p> <p>あじフライ</p> <p>福神漬けあえ</p> <p>ごはん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>23</p> <p>肉団子の甘酢からめ</p> <p>牛乳</p> <p>たけのこごはん</p> <p>焼きのりのみそ汁</p>	<p>24</p> <p>牛乳</p> <p>ごはんに具を盛り付けます。</p> <p>ヨーグルト</p> <p>ごはん</p> <p>ホイコーロー丼</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>25</p> <p>大豆と小魚のごまからめ</p> <p>牛乳</p> <p>清見オレンジ</p> <p>ごはん</p> <p>いなりうどん</p>	<p>26</p> <p>ハンバーグケチャップソース</p> <p>牛乳</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>胚芽パンズ</p> <p>ポトフ</p>	
<p>29</p> <p><b>昭和の日</b></p> 	<p>30</p> <p>焼きキョウザ(2個)</p> <p>牛乳</p> <p>ナムル</p> <p>ごはん</p> <p>麻婆豆腐</p>	<p>おいしい給食をたくさん食べましょう！</p> <p>この盛りつけ表を見て、きれいにもりつけよう☆</p> 			<p><b>* 4月の給食目標 *</b></p> <p><b>給食の準備や後片付けをしっかりとしよう</b></p>