

4月給食盛り付け表(中学校)

月

火

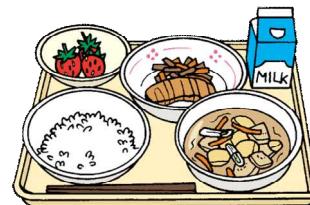
水

木

金

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。



安心安全でおいしい給食をつくります！



7 	8 お祝いいちごクレープ 具をかけて混ぜて食べる すし飯 すしごはん 牛肉とたけのこのはらすし 花見だんご汁 ごはん	9 野菜サラダ 鶏肉のオリエンタルソースかけ ミルクロール クラムチャウダー ごはん	10 小松菜のごまあえ きびなごのカリカリフライ 3個 ごはん 江戸っ子煮 ごはん	11 きんぴらごぼう しそひじき佃煮 さばの塩こうじ焼き ごはん じゃかいものみそ汁 ごはん
14 	15 ブロッコリーのおかかあえ 鶏肉のから揚げ ごはん めった汁 ごはん	16 小松菜のソテー ますのマスタード焼き 米粉パン ポークビーンズ ごはん	17 ホキの甘酢あんからめ しそ麦ご飯 沢煮わん ごはん	18 海そうサラダ 照り焼きハンバーグ ごはん 小松菜のごま汁 ごはん
21 	22 豚肉のコロッケ ごはん 麦ご飯 たけのこそぼろ丼 ごはん	23 ごぼうサラダ いちごジャム チキンのガーリックステーキ ミルクロール 野菜のスープ煮 ごはん	24 福神漬け和え あじフライ ごはん いなりうどん ごはん	25 大豆と小魚のごまからめ
28 	29 昭和の日 	30 ブロッコリーソテー ポークメンチカツ ミルクロール キャベツのクリームスープ ごはん	 この盛り付け表を見て、 きれいに盛り付けよう☆	* 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