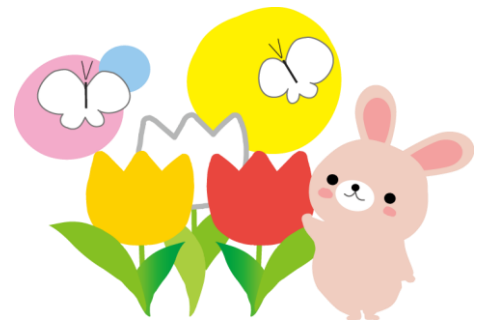


# 4月もいっつけ表



今月の給食目標

衛生的で効率的な給食の  
準備・後片付けをしよう



入学・進級  
お祝い献立

お花見献立

入学・進級  
おめでとう

	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
	 いちごゼリー チキンライス オムレツ ポテトスープ	 花見団子 お花畑ちらし寿司 メンチカツ すまし汁	 さばのたつた揚げ 磯香和え 白ごはん 沢煮椀	 糸昆布の炒め煮 白ごはん いなりうどん
	 揚げギョウザ ナムル 白ごはん マーボー豆腐	 さけフライ ブロッコリーサラダ ミルクロール カレースープ煮	 ヨーグルト とりそぼろごはん 豚汁	 煮込みハンバーグ 粉ふきいも 白ごはん 野菜と コーンのスープ
	 鶏肉のから揚げ マカロニサラダ わかめごはん かきたま汁	 いわしの梅煮 小松菜の炒め物 白ごはん ちゃんこ汁	 鶏肉の 甘辛炒め ココアワッフル 白ごはん じゃがいもとわかめ のみそ汁	 大豆と小魚のごまがらめ オレンジ 白ごはん すきやき煮
	 白ごはん 炊き合わせ	 きびなごのかりかり揚げ コーンサラダ 白ごはん 炊き合わせ	 たけのこおこわ 春巻き 豆腐と青菜の スープ	 カレーライス 福神漬 グリーンサラダ
	 白ごはん 炊き合わせ	 白ごはん 炊き合わせ	 白ごはん 炊き合わせ	 白ごはん 炊き合わせ

揚げギョウザ  
2つ

きびなごのかりかり揚げ  
2尾

給食では、1年を通して水煮たけのこを使用しますが、たけのこが旬の4月に1度だけ、生のたけのこを使用しています。  
今年度は4月24日(水曜日)のたけのこおこわに使用します。

