

4月の給食目標

給食の準備をしよう！

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
 <p>◇ 給食は8日から</p>	8日 給食開始日 ☆ 味噌汁(平さやいんげん) ☆ あらびきハンバーグ焼き ケチャップかけ フライドポテト ひじき煮 大根の酢の物 みかん缶	9日 ☆ すまし汁(厚揚げ) ☆ さごしの西京焼き 小松菜とかまぼこの 地からし和え さつま芋天 つくね串	10日 ☆ 味噌汁(わかめ) ☆ ソースメンチカツ 「キャベツ入り」 キャベツのゆかり和え ごぼうと鶏肉の甘辛煮 ツナサラダ 玉子ロール 	11日 アイアンの日 ☆ 春野菜スープ ☆ 豚肉のブルコギ炒め 春雨の中華和え ベーコンフライ あまおう ダイスゼリー 
14日 ☆ 味噌汁(大根) ☆ 鶏肉の照り焼き ねぎ酢ダレ 野菜炒め インゲンの胡麻和え 粉ふき芋「パセリ」 	15日 ☆ ワンタンスープ ☆ 揚げ肉シューマイ 2個 チンジャオロース わかめともやし の生姜和え 杏仁豆腐とパイン缶	16日 ふるさと給食の日 ☆ 肉うどんのだし ☆ ちくわ天 うどん・きつね 茎わかめの炒め煮 胡瓜の梅肉和え	17日 ☆ ミネストローネ ☆ 鯖のグリル焼き ミモザサラダ ほうれん草の バターソテー グレープフルーツ	18日 ☆ 味噌汁(もずく) ☆ 肉じゃが 絹揚げのみぞれかけ チーズはんぺんフライ 大根のあちゃら漬け 
21日 歯ッピーの日 ☆ ABCマカロニスープ ☆ 煮込みハンバーグ 鶏ささみと切り干し 大根のゴマ油和え フライドポテト キャンディーチーズ	22日 ☆ 味噌汁(ほうれん草) ☆ 揚げ茄子と厚揚げの 肉みそ炒め 枝豆がんもと 大根の煮物 牛肉コロッケ 黄桃缶	23日 ☆ 醤油ラーメンスープ ☆ かき揚げ「黒ごま入り」 ゆで卵煮 ラーメン 野菜炒め ほうれん草の 海苔和え	24日 ☆ ポトフ ☆ 鶏肉のハニー マスタード焼き カルボナーラ ブロッコリーサラダ バナナ 	25日 ☆ 春雨とカニカマのスープ ☆ ホキの唐揚げ 薬味ソースかけ ひじき煮 ピーマンのそぼろ炒め 一口ゼリー
28日 ☆ 味噌汁(豆腐) ☆ 春野菜炒め クリーミー コーンコロッケ セサミケチャップ添え 人参とちくわの金平 カクテルゼリー	29日 昭和の日	30日 ☆ ポークカレー ☆ プレーンオムレツ チョップドサラダ 福神漬け オレンジ 	<div style="border: 2px solid blue; padding: 10px; text-align: center;"> <h3>入学・進級 おめでとう！</h3>  </div>	

◇みなさん、ご入学・ご進級おめでとうございます。
 4月は新学期を迎えて、楽しく食べることができるように、子どもの嗜好を考えた食べやすい献立を取り入れています。
 また、和食・洋食・中華など、いろいろな料理を給食に取り入れています。
 もしかしたら苦手な料理もあるとおもいますが、みなさんがどんな料理でも食べられるように、調理方法や味付けの工夫をして、毎日安全でおいしい給食をこれからお届けしていきたいと思えます。

☆マイクック 管理栄養士より☆

