



がっ  
4月

ひょう  
こんだて表



しゅってん  
出典：いらすとや

げつ 月	か 火	すい 水	もく 木	きん 金
<p>がっ 4月</p> <p>し どうもくひょう 指導目標</p> <p>きゅうしょくし どう かかり き ◎給食指導：係を決めてじょうずに</p> <p>じゅんび かたづ 準備・片付けをしよう</p> <p>えいようしどう た もの なかま し ◎栄養指導：食べ物の仲間を知ろう</p>		9日	10日	11日
		<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>か おや こん 変わり親子丼</p> <p>わ ふう 和風サラダ</p> <p>かんきつ</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>カレーライス</p> <p>かいそう 海藻サラダ</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>ガーリックトースト</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>チーズ</p> <p>サイダーポンチ</p>
14日	15日	16日	17日	18日
<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>おかかふりかけ</p> <p>たまご や あんかけ卵焼き</p> <p>しる かぶのみそ汁</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>しょうゆ 醤油ラーメン</p> <p>てつ 鉄ちゃんビーンズ</p> <p>りんご</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>とうふ にどん 豆腐のうま煮丼</p> <p>やさい ちゅうかじょうゆ あ 野菜の中華醤油和え</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>たけのこごはん</p> <p>さかな 魚(めばる)の</p> <p>しょうがふうみ や しょうが風味焼き</p> <p>よしのじる 吉野汁</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>ツナドック</p> <p>はる やさい 春野菜のクリームシチュー</p> <p>いちご</p>
21日	22日	23日	24日	25日
<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>いそ 磯おこわ</p> <p>なま あ やさい にびた 生揚げと野菜の煮浸し</p> <p>たまご じる かんぴょうの卵とじ汁</p>	<p>てつぶんきょう か 【鉄分強化】</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>セサミハニートースト</p> <p>まめ ◆レンズ豆のスープ</p> <p>フレンチサラダ</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>グリンピースごはん</p> <p>から あ ししゃものピリ辛揚げ</p> <p>やさい あ 野菜のからし和え</p> <p>しる しめじのすまし汁</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>わかめうどん</p> <p>やさい しょうゆ あ 野菜のごま醤油和え</p> <p>にく ふうむ 肉まん風蒸しパン</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>さかな さいきょう や 魚(さば)の西京みそ焼き</p> <p>いわ じる お祝いすまし汁</p> <p>たの お楽しみデザート</p>
28日	29日	30日	<p>◆は、不足しがちな「鉄」がたっぷりに入ったメニューです。</p> <p>☆は、食育推進のための特色あるメニューです。</p> <p>※都合により献立を一部変更することがあります。</p>	
<p>ふりかえきゅうじつ 【振替休日】</p>	<p>しょうわ ひ 【昭和の日】</p> <p>昭和の日</p>	<p>きゅうしょく 【あまつこ給食】</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>あおな 青菜とゆかりのごはん</p> <p>さかな すけそう ☆魚(助宗たら)の</p> <p>ふうみ レモン風味</p> <p>しる みそ汁</p> <p>かんきつ</p>		
<p>お願ひ：給食当番の週は、毎日清潔なマスク を持たせるよう、お願ひいたします。</p>				