

月	火	水	木	金
6日	7日	8日	9日	10日
 <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> <p>つ ごう こんだて いち ぶ へんこう ※都合により、献立を一部変更することがあります。</p>				<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>わかめごはん</p> <p>こもくにく 五目肉じゃが</p> <p>オレンジ</p>
13日	14日	15日	16日	17日
<p>しゅん しょくざい 【旬の食材:</p> <p>はる 春キャベツ】</p> <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>あんかけ卵焼き</p> <p>はる 春キャベツのみそ汁</p>	<p>ねんせいきゅうしょくかい し 【1年生給食開始】</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>カレーライス</p> <p>わふう 和風サラダ</p>	<p>きゅうしょく 【おはなし給食:</p> <p>スパゲッティがたべたいよう】</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>おひさまいろ</p> <p>トマトスパゲッティ</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>りんご</p>	<p>しゅん しょくざい 【旬の食材:</p> <p>たけのこ】</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(さば)のしょうが風味焼き</p> <p>よしの 吉野汁</p>	<p>しゅん しょくざい 【旬の食材:アスパラ】</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>オレンジポンチ</p>
20日	21日	22日	23日	24日
<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>しょうゆ 醤油ラーメン</p> <p>てつ 鉄ちゃんビーンズ</p> <p>(スパイシー)</p> <p>オレンジ</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>か おや ことん 変わり親子丼</p> <p>やさい 野菜のからし和え</p>	<p>にゅうがく しんきゅう 【入学・進級</p> <p>いわ こんだて お祝い献立】</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>にく なが とり肉の長ねぎソースがけ</p> <p>すまし汁</p> <p>いわ お祝いデザート</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>いそ 磯おこわ</p> <p>ししゃものから揚げ</p> <p>かきたま汁</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>ガーリックトースト</p> <p>レンズ豆のスープ</p> <p>ヨーグルト</p>
27日	28日	29日	30日	
<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>ごまごはん</p> <p>さかな すけそう 魚(助宗たら)の</p> <p>れもん 風味焼き</p> <p>しんたま 新玉ねぎのみそ汁</p>	<p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>シュガートースト</p> <p>チリコンカン</p> <p>フレンチサラダ</p>	<p>しょうわ ひ 【昭和の日】</p> <p>昭和の日</p> 	<p>ぎょうじしょく はちじゅうはち や 【行事食:八十八夜】</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p> <p>こもく 五目かけうどん</p> <p>ちくわのお茶の葉揚げ</p> <p>いちご</p>	



☆ランチョンマットは、毎日きれいなものを持ってきましょう。

☆給食当番で使うマスクは、おうちから持ってきましょう。

(ランドセルに5枚くらい入れておくと安心です。)

