



4月 献立表

大田区立大森第七中学校

実施日	曜日	献立名	牛乳	エネルギー (kcal)	給食だより
9	水	チキンカレーライス 海藻サラダ ぶどうゼリー	○	882	【4月の給食目標】 楽しい給食ができるようにしましょう 新しい学年・学級での給食が始まります。ルールを守ったうえで、楽しい給食時間を過ごすようにしましょう。 ◇給食当番がすること◇ 白衣・帽子を着用し、丁寧に手洗いをしましょう。 すばやく身支度をしましょう。 衛生面に気を付けて、一人分の適量を盛り付けましょう。 給食時間は、準備から片付けまで30分です。手早く準備しましょう。 ◇給食当番以外の人がすること◇ トイレを済ませ、丁寧に手洗いをしましょう。 配ぜんが済んだら座って待ちましょう。 今月の献立から 18日 入学・進級お祝い献立 新年度が始まり、少しずつ新生活に慣れてきた頃です。お祝いの日に食べる赤飯と、給食室で一つずつ手作りしたハンバーグが提供されます。 24日 「つぼん汁」(熊本県の郷土料理) 具材を小さめに切り、しょうゆ味で仕上げた具たくさん汁の汁ものです。お祝いの日に食べる料理で、具材は7種類か9種類など奇数でそろえます。 30日 春の日献立 4月に旬をむかえるためのこや、漢字に「春」がつく鱸、春野菜を使った献立です。給食でも春の味覚を味わいましょう。
10	木	わかめごはん 高野豆腐入り肉じゃが おひたし	○	773	
11	金	きなこ揚げパン レンズ豆のトマトシチュー ツナコーンサラダ	○	785	
14	月	麻婆豆腐丼 卵入り中華コーンスープ 果物(デコボン)	○	773	
15	火	ごはん アジの南蛮漬け 磯香和え みそ汁	○	747	
16	水	スパゲティミートソース 揚げワンタンサラダ 果物(りんご)	○	756	
17	木	キムタクチャーハン 肉団子とキャベツのスープ 果物(いちご)	○	760	
18	金	赤飯 塩麴ハンバーグ ツナ海藻サラダ すまし汁	○	773	
21	月	豚肉と青菜の中華丼 卵とキムチスープ 果物(りんご)	○	803	
22	火	春キャベツのあんかけ焼きそば 大根サラダ フルーツヨーグルト	○	729	
23	水	フレンチトースト ポークビーンズ ツナキャベツサラダ	○	839	子どもたちに安全な食事を提供するため、給食の調理は、衛生面に十分配慮しています。
24	木	ごはん 五目卵焼き ごまポン酢和え つぼん汁(熊本県)	○	754	
25	金	チキンピラフ ししゃもフライ ミネストローネ	○	852	
28	月	シナモントースト ポークシチュー コロコロ野菜サラダ	○	793	
30	水	たけのこごはん 鱸(さわら)のねぎソースがけ 小松菜とじゃこのごま和え 春野菜のみそ汁	○	843	

※献立は学校行事や食材の都合により変更する場合があります。