



4月 献立表

実施日	曜日	献立名	牛乳	エネルギー(kcal)	給食だより
8	水	チキンカレーライス	○	835	<p>【4月の給食目標】</p> <p>楽しい給食ができるようにしましょう</p> <p>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。</p> <p>◇給食当番がすること</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;"> 白衣・帽子・マスクを着用し、丁寧に手洗いをしましょう。 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;"> すばやく身支度をしましょう。 </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 衛生面に気を付けて、一人分の適量を盛りつけましょう。 </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 給食時間は、準備から片づけまで30分です。手早く準備しましょう。 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> </div> <p>◇給食当番以外の人がすること</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;"> トイレを済ませ、丁寧に手を洗いましょう。 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 150px;"> 配膳が済んだら座って待ちましょう。 </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 200px; margin: 0 auto;"> 今月の献立から </div> <p>17日 入学・進級お祝い献立</p> <p>新年度が始まり、少しずつ新生活に慣れてきた頃でしょうか。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を提供します。</p> <p>21日 春の日献立</p> <p>4月に旬を迎えるたけのこや、漢字に「春」がつく鯖、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。</p> <p>23日 韓国料理</p> <p>韓国語で餅を意味する「トック」を入れてトックスープを作ります。日本の餅はもち米から作りますが、トックはうるち米から作ります。粘りや伸びが少なく、煮崩れしにくい歯切れのよい食感が特徴です。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> 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。 </div> </div>
		海藻サラダ ぶどうゼリー			
9	木	わかめごはん 高野豆腐入り肉じゃが	○	762	
		おひたし			
10	金	きなこ揚げパン レンズ豆のトマトシチュー	○	785	
		ツナコーンサラダ			
13	月	春キャベツのあんかけ焼きそば 大根サラダ	○	729	
		フルーツヨーグルト			
14	火	ごはん みそ汁	○	744	
		アジの南蛮漬け 磯香和え			
15	水	フレンチトースト ポークビーンズ	○	807	
		ポテトサラダ			
16	木	鶏ごぼうピラフ 野菜スープ	○	732	
		たらのピザ焼き 果物(デコポン)			
17	金	赤飯 すまし汁	○	781	
		塩麴ハンバーグ ツナ海藻サラダ			
20	月	五目チャーハン 中華コーンスープ	○	715	
		あんかけ卵焼き			
21	火	たけのこごはん 春野菜のみそ汁	○	846	
		鯖のねぎソース 小松菜とじゃこのごま和え			
22	水	スパゲティミートソース	○	717	
		コールスローサラダ 果物(りんご)			
23	木	ごはん トックスープ	○	716	
		魚の韓国焼き ナムル			
24	金	豚肉と青菜の中華丼	○	787	
		卵とキムチのスープ 果物(いちご)			
27	月	チキンライス ミネストローネ	○	785	
		ししゃもフライ			
28	火	ごはん かき玉汁	○	738	
		たらのみそだれ パリパリ野菜和え			
30	木	三色丼 田舎汁	○	751	
		果物(りんご)			

*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。