



# こんげつ よていこんだてひょう 今月の予定献立表

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

御入学・御進学おめでとうございます。  
給食室は、今年度から仮設校舎へ引っ越ししました。  
本校舎の給食は、渡り廊下を渡ってへ運びます！！  
安全で美味しい給食をお届けいたしますので楽しみにしててください。



8	9	10	11	12
始業式	入学式	牛乳 焼肉丼 みそ汁 フルーツポンチ	牛乳 ごはん 鮭の塩こうじ焼き 海苔和え 切干大根の煮物 五目みそ汁	牛乳 ごはん 生揚げの五目煮 じゃがいもの揚げ浸し すまし汁
15	16	17	18	19
牛乳 親子丼 春キャベツのおかか和え 豚汁	牛乳 ごはん 鶏の照り焼き 大根の甘酢漬け 五目きんぴら すまし汁	牛乳 かきたまうどん 粉ふき芋 野菜とツナのおかか和え物 果物(オレンジ)	牛乳 黒糖パン クリームシチュー フレンチサラダ ぶどうゼリー	牛乳 ごはん 豚のしょうが焼き 塩ゆできゃべつ マカロニサラダ みそ汁
22	23	24	25	26
牛乳 ごはん 麻婆豆腐 中華ポテトサラダ わかめスープ	牛乳 チキンカレーライス 手作り福神漬け 春にらともやしのスープ	牛乳 ごはん さばのごまみそ焼き 白菜と青菜のおかか和え すき昆布の煮物 すまし汁	牛乳 スパゲッティミートソース コールスローサラダ ほうれん草のスープ 果物(オレンジ)	牛乳 たけのこごはん 鶏のみそ漬け焼き じゃが芋のおかか炒め すまし汁
29	30	☆春野菜ってなあに☆ 春に収穫できて、おいしく食べられる旬の野菜のことです。寒さが厳しい冬の間を土の中で過ごし、暖かくなると芽を出して収穫時期を迎えます。新しい芽や若い茎、葉を食べる春野菜は、冬の間蓄えた栄養がたくさん含まれ、ビタミン類や食物繊維、ミネラルが豊富です。この時期にしか食べられない野菜が多く、みずみずしい甘さや、柔らかくシャキシャキとした食感が楽しめます。		
昭和の日	牛乳 ごはん 赤魚の西京焼き 即席漬け 野菜のそぼろ煮 みそ汁	 春きゃべつ  新たまねぎ  春にら  たけのこ		