

4月 献立盛り付け表

(西)

給食目標

決まりを守って、楽しく食事をしよう

月	火	水	木	金
				<p>10</p> <p>おかか炒め 鶏肉の唐揚げ2コ</p> <p>ごはん 大わん</p> <p>みそ汁</p>
<p>13</p> <p>ロールコッペ</p> <p>ほうれん草とコーンのソテー</p> <p>わかめスープ</p> <p>魚のトマトソースかけ</p>	<p>14</p> <p>人参しりしり</p> <p>チョコカップケーキ</p> <p>そぼろごはん</p> <p>白玉汁</p>	<p>15</p> <p>さつまいものグラッセ</p> <p>揚げぎょうざ3コ</p> <p>しょうゆラーメン</p> <p>中華めん</p> <p>大わん</p>	<p>16</p> <p>チンゲン菜とわかめのさっぱり和え</p> <p>福神漬</p> <p>ごはん</p> <p>カレー</p> <p>大わん</p>	<p>17</p> <p>黒パン</p> <p>華風炒め</p> <p>ニラとえきの卵スープ</p> <p>ヤンニョムチキン2コ</p>
<p>20</p> <p>ひじきの煮つけ</p> <p>魚のみそマヨネーズ焼き</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>沢煮椀</p>	<p>21</p> <p>コッペパン</p> <p>もやしの炒め物</p> <p>キャベツのクリームスープ</p> <p>大わん</p> <p>チキンのレモンソースかけ2コ</p>	<p>22</p> <p>じゃが芋のソテー</p> <p>ハンバーグおろしソース</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>	<p>23</p> <p>子どもパン</p> <p>フルーツココゼリー</p> <p>ポトフ</p> <p>ブロッコリーとコーンのソテー</p>	<p>24</p> <p>ぴり辛肉ごぼう</p> <p>あじのかぼ焼き2コ</p> <p>ごはん</p> <p>大わん</p> <p>みそ汁</p>
<p>27</p> <p>ロールコッペ</p> <p>青菜とチキンの炒め物</p> <p>もやしのスープ</p> <p>いかのマリネ2コ</p>	<p>28</p> <p>大豆ミート入りドライカレー</p> <p>大わん</p> <p>ごはん</p> <p>春雨スープ</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>★ ツイストパン</p> <p>キャベツのサラダ</p> <p>大根のスープ</p> <p>マカロニグラタン</p>	<p>今日の給食の献立は何かな～</p>

配膳のポイント

★印の日のサラダは、食缶の中でドレッシングとあえてから配る。

《ごみ処理》

『給食で出るごみの処理方法』にそって片付けてください。

