
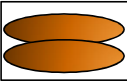






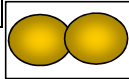




















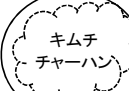


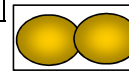



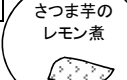
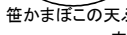
















令和6年

# 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  |
|---|--|--|---|--|
|    |  | 10 黒パン <br><br>春雨サラダ<br><br>キャベツの<br>スープ<br>ハンバーグマトソース  | 11 <br><br>ひじきと野菜の<br>炒め物<br>魚の変わりソースかけ<br>ごはん <br>大わん<br>みそ汁  | 12 子どもパン <br><br>子どもパン<br>みかんゼリー<br><br>クリームシチュー<br><br>フロッキー<br>のソテー  |
|   | 15 <br><br>切干大根の<br>スタミナ炒め<br>ごはん 春巻 2本 <br>大わん<br>みそ汁   | 16 ツイストパン <br><br>ツイストパン<br><br>コーンポテト<br><br>もやしの<br>スープ<br>こんがりホーク 2コ   | 17 <br><br>ピリ辛肉ごぼう<br><br>ほっけの一夜干し<br>ごはん <br>大わん<br>みそ汁 | 18 ★ <br><br>海藻サラダ<br>福神漬<br><br>ごはん<br>カレー <br>大わん   |
| 22 <br><br>いんげんの<br>ソテー<br><br>チョコレート<br>マフィン<br><br>キムチ<br>チャーハン<br><br>じゃがもち<br>スープ | 23 はちみつパン <br><br>はちみつパン<br><br>キャベツと<br>ツナのステー<br><br>大根の<br>スープ<br>鶏肉の唐揚げ 2コ | 24 <br><br>さつま芋の<br>レモン煮<br><br>笹かまぼこの天ぷら<br>ゆでうどん <br>肉うどん <br>大わん | 25 <br><br>マーボー豆腐<br>ごはん <br>大わん<br>卵とレタスの<br>スープ  | 26 バターコッペ <br><br>バターコッペ<br><br>チンゲン菜の<br>炒め物<br><br>イカのマリネ 2コ<br><br>スコッチ<br>ブロス |
| 29 昭和の日   | 30 <br><br>もやしの炒め物<br>ごはん 鶏肉の和風ソース 2コ <br>大わん<br>みそ汁  |    |   |  |

**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。