



令和6年

4月献立盛り付け表 (東)

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>入学式</p>		<p>10</p> <p>もやしの炒め物</p> <p>鶏肉の和風ソース 2コ</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>11</p> <p>子どもパン</p> <p>みかんゼリー</p> <p>クリームシチュー</p> <p>ブロッコリーのソテー</p>	<p>12</p> <p>ひじきと野菜の炒め物</p> <p>魚の変わりソースかけ</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p>
<p>15</p> <p>ツイストパン</p> <p>コーンポテト</p> <p>もやしのスープ</p> <p>こんがりポーク 2コ</p>	<p>16</p> <p>切干大根のスタミナ炒め</p> <p>ごはん</p> <p>春巻 2本</p> <p>みそ汁</p>	<p>17</p> <p>さつまいものレモン煮</p> <p>笹かまぼこの天ぷら</p> <p>ゆでうどん</p> <p>肉うどん</p>	<p>18</p> <p>黒パン</p> <p>シャキシャキサラダ</p> <p>白菜と肉団子のスープ</p> <p>白身魚のトマトソース</p>	<p>19★</p> <p>海藻サラダ</p> <p>福神漬</p> <p>ごはん</p> <p>カレー</p>
<p>22</p> <p>はちみつパン</p> <p>キャベツとツナのステー</p> <p>大根のスープ</p> <p>鶏肉の唐揚げ2コ</p>	<p>23</p> <p>いんげんのソテー</p> <p>チョコレートマフィン</p> <p>キムチチャーハン</p> <p>じゃがもちスープ</p>	<p>24</p> <p>ピリ辛肉ごぼう</p> <p>ほっけの一夜干し</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>25</p> <p>バターコッペ</p> <p>チンゲン菜の炒め物</p> <p>イカのマリネ 2コ</p> <p>スコッチフロス</p>	<p>26</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>ごはん</p> <p>卵とレタスのスープ</p>
<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>黒パン</p> <p>春雨サラダ</p> <p>キャベツのスープ</p> <p>ハンバーグトマトソース</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。