

平成30年  
4月 April



祝

★入学・進級お祝い献立

旬の筍を使った「筍ごはん」に、人気の「鶏肉のから揚げ」です！  
「さくらゼリー」は、透明のレモンゼリーとピンク色のさくらんぼゼリーが合わさった爽やかな味わいです。牛乳の代わりにショアが付きます。

マークシート提出期限  
4月給食・・・3月14日(水)まで

※マークシート期限が通常(15日)と異なりますのでご注意ください。

ご進級おめでとうございます。中学校給食では、パンにはさんだり海苔に巻いたりして食べる献立や、デザートがつく献立など、楽しい昼食時間となるように工夫しています。ぜひ一度利用してみてくださいね！

マークシートで給食を申し込む場合は、3月14日(水)の給食時間までに配膳室に提出してください。予約システム(パソコン、スマートフォン、携帯電話)での申し込みは、通常通り7日前までです。

9日(月)

入学式  
始業式

毎日、ご飯と牛乳(200ml)が付きます。主食が炊き込みご飯やパンなどの場合は献立名を表示します。

給食のときはおはしを忘れずに！スプーンがあると食べやすい日はスプーンマークを表示します。

11日(水) 麻婆豆腐

- ・チャブチェ
- ・お花見団子

スプーンの日

12日(木) ポークカレー

- ・麦ごはん
- ・スペイン風オムレツ
- ・ほうれん草炒め
- ・わかめサラダ
- ・みかん缶

スプーンの日

13日(金) 鶏肉のから揚げ

- ・筍ごはん
- ・キャベツソテー
- ・きんぴらごぼう
- ・菜の花のかつお和え
- ・はなふぶき汁
- ・さくらゼリー
- ・ショア

16日(月) 豚肉のスタミナ生姜焼き

- ・ごぼうのかき揚げ
- ・じゃがいもとさつまいものサラダ
- ・豆腐の味噌汁

17日(火) 白身魚のマスタードソース

- ・いちごパン
- ・フライドポテト
- ・炒めピーマン
- ・フルーツ白玉
- ・マカロニクリームスープ

18日(水) ビビンバ

- ・竹輪とさつま芋の天ぷら
- ・キムチハリハリ
- ・小松菜と卵のスープ
- ・手巻きのみ

19日(木) ウィンナーピラフ

- ・いわしのコーンフレーク揚げ
- ・ブロッコリーのゴマ和え
- ・かぼちゃといんげんのサラダ
- ・型抜きチーズ

食育の日

20日(金) 鶏肉のねぎソースかけ

- ・キャベツソテー
- ・ゆでブロッコリー
- ・豆腐のごま炒め
- ・うすら卵煮
- ・わかめのずまし汁

23日(月) ハンバーグケチャップソース

- ・バジルスバゲティ
- ・野菜炒め
- ・りんご缶
- ・オニオンスープ

24日(火) 豚肉コロッケ

- ・パニーニ
- ・マカロニチャブ炒め
- ・キャベツとハムのサラダ
- ・揚げごぼう
- ・えびのチャウダー

25日(水) 白身魚のチリソース

- ・素揚げじゃがいも
- ・野菜サラダ
- ・大豆もやしとベーコンの韓国風炒め
- ・ポパイスープ

26日(木) ポークピカタ

- ・キャベツソテー
- ・キャラメルポテト
- ・マカロニと皇のチーズサラダ
- ・ほうれん草コンソメ煮

27日(金) 肉じゃが

- ・わかさぎのフリッター
- ・レモンゼリー
- ・のりの佃煮
- ・具だくさん汁

スプーンの日