

令和2年
4
April



～ 入学、進級、おめでとうございます ～

14日は赤飯や唐揚げ、お花見団子がついた献立でお祝いします。桜ゼリーや抹茶わらび餅など、春を感じられるデザートもあります。ぜひご利用ください。

13日(月) 厚揚げの中華風みそ炒め

- ・スパゲティサラダ
- ・りんご缶 ・かきたま汁



14日(火) 鶏肉のから揚げ

- ・赤飯 ・キャベツソーテー ・きんぴらごぼう
- ・お花見団子 ・すまし汁 ・ジョア



15日(水) さばの葱ソースがけ

- ・小松菜のごま和え ・豆腐のチャンプル
- ・うずら卵のカレー煮



16日(木) 豚肉のスタミナしょうが炒め

- ・ごぼうのかき揚げ
- ・お米 de 国産もものタルト ・玉ねぎのみそ汁



10日(金) ポークピカタ

- ・ウィンナーピラフ ・マカロニのケチャップ炒め
- ・野菜サラダ ・揚げごぼう ・さくらゼリー



17日(金) しらすごはん

- ・いわしハンバーグ ・中華風野菜炒め
- ・いもの天ぷら・蒸しポーク焼売
- ・けんちん汁



20日(月) ソースカツ

- ・玄米入りごはん ・アスパラとキャベツの炒め物
- ・生揚げの煮物 ・抹茶わらび餅
- ・わかめのすまし汁



21日(火) 白身魚のチリソース

- ・アップルパン ・素揚げじゃがいも
- ・ビーフン入り野菜炒め ・小松菜のおかか和え
- ・オニオンスープ



22日(水) マーボー豆腐

- ・チャブチェ
- ・じゃがいもといんげんのサラダ



23日(木) ビーフカレー

- ・麦ごはん ・スペイン風オムレツ
- ・小松菜の和え物 ・ひじきともやしのサラダ
- ・ミニゼリー(オレンジ)



24日(金) 三色ビビンバ

- ・はんぺんフライ
- ・キムチハリハリ ・春雨スープ



27日(月) ハンバーグケチャップソース

- ・バジルパゲティ
- ・切干大根のペッパー炒め ・キャンディチーズ
- ・コンソメスープ



28日(火) 豚じゃが

- ・ごはん(220g) ・わかさぎのかりん揚げ
- ・白菜のゆかり和え ・豆腐のみそ汁



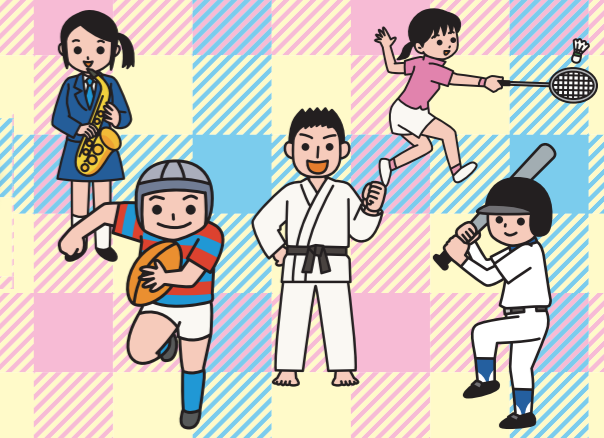
4/29 昭和の日

激動の日々を経て、復興を遂げた昭和の時代を顧み、国の将来に思いをいたす。

●内閣府ホームページより

30日(木) 白身魚のマスタードソース

- ・いちごパン ・さつまいもフライ
- ・炒めビーフン ・パイン缶
- ・マカロニクリームスープ



マークシートで給食を申し込む場合は、3月13日(金)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。

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。

