



2日(月) 八宝菜

- ・切干大根と青菜の中華和え
- ・揚げえび焼売



9日(月) ポークピカタ

- ・バジルスパゲティ ・海藻サラダ
- ・高野豆腐のバーベキューソース炒め



16日(月) なら玉豆腐

- ・牛肉のしぐれ煮 ・じゃがいもの炒め物
- ・えのきのすまし汁



23日(月) シーフードカレー

- ・オムレツ ・ブロッコリー煮
- ・春雨の炒め物 ・白菜のコンソメ煮



30日(月) 白身魚の天ぷら甘酢あんかけ

- ・もやしの和え物 ・小松菜の肉みそ炒め
- ・りんご缶 ・ゆばのすまし汁



10日(火) えびとじゃがいものチリソースがけ

- ・チーズパン ・ししゃもの磯辺揚げ
- ・野菜の甘酢和え ・卵スープ



17日(火) 照り焼きチキン

- ・ミルクパン ・和風きのこスパゲティ ・ひじきサラダ
- ・照り焼きこんにゃく ・卵と玉葱のスープ



24日(火) 厚揚げの中華風みそ炒め

- ・豆苗揚げチヂミ ・炒めナムル
- ・春雨スープ



31日(火) 魚とじゃがいもの甘辛揚げ

- ・切干大根の中華炒め ・チキンナゲット
- ・油揚げのみそ汁



新緑の美しい季節となりました。  
 6日のこどもの日献立はお祝いのちらし寿司と  
 こいのぼりにちなんだデザートが付きます。  
 今月の食育の日は静岡の郷土料理です。特産の  
 黒はんぺんなどを濃口醤油を使用した黒めの出汁  
 で炊き、青のりと削り節をかけていただきます。  
 関西風おでんとの違いをぜひ味わってください。



Qちゃん

6日(金) 高野豆腐のちらし寿司

- ・天ぷら ・小松菜のおひたし
- ・大豆とじゃこのごまからめ ・ととやき(チョコ)



11日(水) 牛肉とトマトの炒め物

- ・じゃがいもの煮物 ・ごぼうと豆のサラダ
- ・わかめのすまし汁 ・ジョア(ストロベリー味)



18日(水) さばのピリ辛中華焼き

- ・ピーマンのごま炒め ・ひじきの煮物 ・杏仁豆腐
- ・どさんこ汁 ・ジョア(プレーン味)



12日(木) チーズ入りメンチカツ

- ・バーガーパン ・キャベツのカレーソテー
- ・スパゲティベロンチーノ ・温州ミカンゼリー
- ・ミネストローネ



19日(木) 桜えび入りかき揚げ

- ・静岡おでん ・小松菜の煮ひたし
- ・玉葱と豆腐のみそ汁



13日(金) あじの竜田揚げ

- ・ほうれん草としめじの和え物 ・ジャーマンポテト
- ・ビビチーズ ・オニオンスープ



20日(金) すき焼き

- ・もち麦ごはん ・のり塩ポテト ・うすら卵のカレー煮



25日(水) 白身魚のゆかり揚げ

- ・炒めピーマン ・じゃがいもとさつま揚げの煮物
- ・小松菜のおかか和え ・白玉入りフルーツポンチ
- ・アソッドミルク(プレーン味)



26日(木) ソース焼きそば

- ・ドッグパン ・ツナサラダ
- ・ビーンズトマト ・コーンポタージュ



27日(金) 鶏そぼろ丼

- ・きんぴらごぼう ・野菜サラダ
- ・国産レモンゼリー(鉄・Ca)



今日のデザートマークはこれ!!

Pちゃん

**お申込みについて**  
 マークシートで給食を申し込む場合は4月15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。