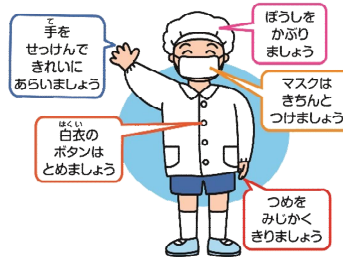


4月の目標













給食のきまりを守って楽しく食べよう

給食当番の約束



盛り付け例



<p>13 (月)  お祝い クレープ </p> <p>かんぴょう ごはんの具</p> <p>ハンバーグの おろしソースがけ</p> <p>ごはん</p> <p>いわしの だんご汁</p>	<p>14 (火)</p> <p>コーンソテー</p> <p>とり肉の ハーブ焼き</p> <p>ショア </p> <p>黒パン</p> <p>春野菜の 米粉ポターージュ</p>	<p>15 (水)</p> <p>春野菜の 炊き合わせ</p> <p>煮魚</p> <p>わかめごはん</p> <p>こしね汁</p>	<p>16 (木)</p> <p>甘夏みかん</p> <p>チキンの ポテトカツ</p> <p>デニッシュ ペストリー</p> <p>スパゲッティ ミートソース</p>	<p>17 (金)</p> <p>ごぼうの から揚げ</p> <p>スタミナ焼肉</p> <p>ごはん</p> <p>春キャベツの 中華スープ</p>
<p>20 (月)</p> <p>チャプチェ</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>ごはん</p> <p>トック</p>	<p>21 (火)  いちごジャム </p> <p>春キャベツの ソテー</p> <p>スパイシー チキン</p> <p>食パン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>22 (水)  中濃ソース </p> <p>煮合い</p> <p>カップde ヤクルト</p> <p>ごはん</p> <p>ヒレカツ</p> <p>ゆばの すまし汁</p>	<p>23 (木)</p> <p>フルーツ ミックス</p> <p>ポークしゅうまい 3個</p> <p>中華麺</p> <p>八王子ラーメン</p>	<p>24 (金)  中濃ソース </p> <p>ジューシー オレンジ</p> <p>カラフトししゃもの 米粉フライ 2本</p> <p>ごはん</p> <p>海軍カレー</p>
<p>27 (月)</p> <p>細切り昆布の 炒め煮</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>ごはん</p> <p>とん汁</p>	<p>28 (火)</p> <p>チリコンカン</p> <p>オムレツの デミグラスソースがけ</p> <p>こどもパン</p> <p>千切り野菜の スープ</p>	<p>29 (水)</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30 (木)  中濃ソース </p> <p>えど菜の 和え物</p> <p>白身魚の磯の香揚げ</p> <p>地粉うどん</p> <p>野菜たっぷり みそうどん</p>	

☆ 食缶やおかず入れは、熱いので中身が出ないように気をつけて運びましょう。(やけどに注意)