

# 4月もいつけ表

毎月19日は  
**食育の日**



今月の給食目標

衛生的で効率的な給食の

準備・後片付けをしよう



入学・進級お祝い  
献立

★：行事に関連した献立



### 盛りつけの Point

等分して 1杯半

8人分 6人分

底から混ぜて

お花見 献立

10日(金)

ごはんのお椀

★ポークカレーライス

★ヨーグルト和え

<p>13日(月)</p> <p>春巻き チャプチェ</p> <p>白ごはん</p> <p>中華風 コーンスープ</p>	<p>14日(火)</p> <p>白身魚フライ たまごサラダ</p> <p>ミルクロール</p> <p>かぼちゃの豆乳 米粉ポターージュ</p>	<p>15日(水)</p> <p>おじゃがの マヨネーズ風味</p> <p>ブルーベリー タルト</p> <p>白ごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>16日(木)</p> <p>大豆とさつまいも ごまからめ</p> <p>★お花畑 ちらし寿司</p> <p>★お花見汁</p>	<p>17日(金)</p> <p>いわしの梅煮 ひじきともやしの酢の物</p> <p>白ごはん</p> <p>いなりうどん</p>
<p>20日(月)</p> <p>鶏肉のから揚げ マカロニサラダ</p> <p>白ごはん</p> <p>厚揚げの そぼろあんかけ</p>	<p>21日(火)</p> <p>デミグラス煮込みハンバーグ 粉ふき芋</p> <p>白ごはん</p> <p>卵と野菜の スープ</p>	<p>22日(水)</p> <p>きびなごのかりかり揚げ ハムと野菜のサラダ</p> <p>わかめごはん</p> <p>さつまい</p>	<p>23日(木)</p> <p>メンチカツ 茎わかめの炒め物</p> <p>白ごはん</p> <p>肉じゃが</p>	<p>24日(金)</p> <p>豚肉の しょうが焼き</p> <p>いちごゼリー</p> <p>たけのこごはん</p> <p>豆腐のみそ汁</p>
<p>27日(月)</p> <p>パンパンジーサラダ 肉団子</p> <p>白ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p>	<p>28日(火)</p> <p>チキンライス オムレツ</p> <p>ポトフ</p>	<p>29日(水)</p> <p>昭和の日 しょうわひ</p>	<p>30日(木)</p> <p>とりそぼろごはん</p> <p>めった汁</p>	