

中郷小こんだてよていひょう 4月



ひにち	ようび	こんだて ぎゅうにゅうはまいにちつきます	あかのグループ おもにからだをつくるしょくひん	きいろのグループ おもにねつやちからになる しょくひん	みどりのグループ おもにからだのしょうしを ととのえるしょくひんふくじ ん
8	水	カレーライス ふくじんづけ フレンチサラダ デザート	牛乳 ぶたにく ハム チーズ スキムミルク	主食 こめ むぎ さとう じゃがいも あぶら	にんじん たまねぎ レタス キャベツ キュウリ ふうじんづけ
9	木	コーンピラフ ビーンズサラダ えのきスープ くだもの	むきえび だいず たまご チーズ	こめ むぎ でんぷん バター マヨネーズ	にんじん きゅうり えのき たまねぎ キャベツ てこぼん
10	金	マーボー豆腐 わかめスープ なつみかんゼリー	ぶたにく ぎゅうにく みそ とうふ わかめ	こめ むぎ でんぷん さとう あぶら	にんじん たけのこ ねぎ たまねぎ きゅうり
13	月	ちゅうかさいはん しゅうまい さんしょくあえ みそしる	むきえび とりにく たまご ツナ	こめ むぎ でんぷん バター	にんじん ピーマン パセリ たまねぎ キャベツ
14	火	じゃがいものそぼろに のりつくだに みそしる	ぶたにく あぶらあげ とうふ みそ のりつくだに	こめ むぎ さとう じゃがいも あぶら	にんじん たまねぎ こまつな グリンピース
15	水	まぐろのオーロラソース おひたし はくさいスープ	まぐろ ベーコン	こめ むぎ さとう はるさめ あぶら	にんじん たまねぎ キャベツ こまつな はくさい コーン
16	木	いかのちゅうかいため のいふりかけ ちゅうかコーンスープ	いか みそ とうふ たまご	こめ むぎ さとう あぶら	アスパラ たけのこ ねぎ だいこん コーン きくらげ
17	金	サケしおやき はるまき ミニトマト キャベツソテー チーズ	さけ チーズ	こめ むぎ あぶら	キャベツ ミニトマト うめぼし
20	月	やきししゃも きりほしだいこんにももの とんじる	ししゃも あぶらあげ とうふ ぶたにく さつまあげ みそ	こめ むぎ あぶら こんにゃく さといも	にんじん だいこん いんげん ごぼう ねぎ しいたけ
21	火	たけのこごはん だいずコロッケ やさしいソテー かきたまじる	とうふ たまご あぶらあげ	こめ むぎ さとう あぶら だいずコロッケ	にんじん たけのこ コーン キャベツ ねぎ
22	水	ソフトめんミートソース くだもの じゃがいものちゅうかサラダ	ぶたにく とりにく チーズ スキムミルク	ソフトめん バター じゃがいも あぶら	にんじん たまねぎ きゅうり トマト缶 いちご
23	木	入学・進級 おめでとうこんだて	とりにく かに とうふ	せきはん あぶら さとう やきふ	こまつな しめじ ねぎ
24	金	チルドッグ ほうれんそうソテー コーンスープ デザート	フランクフルトソーセージ ハム スキムミルク チーズ	パン バター さとう	トマト たまねぎ ほうれんそう ねぎ コーン
27	月	さばみそに ごもくまめ わかめスープ	さば だいず とりにく わかめ こぶ ちくわ	こめ むぎ さとう こんにゃく	にんじん ごぼう たけのこ たまねぎ
28	火	ひじきごはん すましじる オムレツやさしいあんかけ くだもの	とりにく たまご みそ ひじき とうふ	こめ むぎ さとう でんぷん やきふ	にんじん いんげん ねぎ ピーマン たまねぎ ネーブル
30	木	えびフライ やさいのすみそあえ みそしる	えび たまご いか みそ あぶらあげ	こめ むぎ さとう じゃがいもこんにゃく	にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり ねぎ



桜のつぼみも日ごとにふくらみ、うらかな季節になりました。

ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校の給食は手作りをモットーに、安全でおいしく、子どもの成長発達に役立つよう

十分に考慮した内容のものを提供するように努めております。ご家庭でも給食でなにを

食べたか、是非聞いてあげてください。その中で、食べ物への関心を持たせたり、食べら

れない物などがあれば少しでも克服できるよう声をかけて頂けたら幸いです。

21年度給食室メンバー

栄養士	えんどう	ゆりこ
調理員	しもやま	くにこ
調理員	うえまつ	ひろゆき
調理員	なかやま	さとみ
調理員	すずき	みきこ
調理員	おがわ	ひろみ
調理員	しんや	なおこ

宜しくお願いいたします。

1年生段階給食	10日	牛乳	あんぱんまんのパン 手作りゼリー
	13日	牛乳	中華さい飯 みそしる
	14日	牛乳	他学年と同じ給食になります