

給食メニュー表(4月分)

月	火	水	木	金	土
2 ごはん 豚肉の塩麴焼き 南瓜のソテー・りんご 胡瓜とえびの酢みそ和え えのきとにらのかき玉汁	3 ごはん さばの塩焼き スティックきゅうり・バナナ 春野菜の炊き合わせ 豆腐と玉葱の赤だし汁	4 麦ごはん 納豆のかき揚げ トマト・いよかん 新玉葱のじゃこサラダ 沢煮椀	5 ちゃんぽん ふきと厚揚げの煮物 ほうれん草の卵とじ フルーツゼリー	6 ごはん 鶏のごまヨーグルト焼き ブロッコリー・はっさく 春キャベツの炒り煮 南瓜の味噌汁	7 入園式
9 ごはん 具沢山厚焼き卵 スナップえんどう・バナナ ひじきと大豆の煮物 白菜の味噌汁	10 雑穀ごはん 肉団子の酢豚風 小松菜とえのきのおかか和え わかめスープ オレンジ	11 お弁当の日 	12 ごはん たらのチーズピカタ カラフル野菜のソテー・いちご 南瓜の甘煮 舞茸の味噌汁	13 ロールパン キャベツメンチカツ トマト・りんご もやしとほうれん草のごま和え もずくのスープ	14 野菜たっぷり味噌ラーメン いろいろお豆のサラダ じゃが芋のミルク煮 ぶどうゼリー
16 麦ごはん 豆腐ハンバーグ ブロッコリー・バナナ レバーと野菜の炒め物 豆苗とえのきの味噌汁	17 カレー 梅ドレッシングサラダ いんげんのごま和え 牛乳ゼリー	18 ごはん 鶏の照り焼き キャベツ・オレンジ ぜんまいの炒め煮 厚揚げのとろみ汁	19 かき玉うどん さつま芋と昆布の煮物 キャベツのおかか和え りんご	20 ごはん さわらのねぎ味噌焼き スティックきゅうり・パイン ふきの煮和え のっぺい汁	21 麻婆春雨丼 三色和え 豆腐の中華スープ 甘夏
23 竹の子と鶏肉の和風ピラフ 高野豆腐の卵とじ きゅうりとみかんの酢の物 ほうれん草のすまし汁 りんご	24 雑穀ごはん めばるの唐揚げ 粉ふき芋・パイン 茎わかめの炒め煮 玉葱と油揚げの味噌汁	25 お弁当の日 	26 ツナそぼろ丼 もやしのナムル 豚汁 オレンジゼリー	27 ごはん 治部煮 アスパラとパプリカのごま和え 春雨とにらのスープ バナナ	28 ごはん 豆腐のカレー煮 切干大根の酢の物 若竹汁 カルピスゼリー
30 振替え休日	※1号認定の方は4/10(火)からの給食提供となります。	※食材の仕入れの都合上献立が変更になる場合があります。			