

☆ 4月分 給食献立



月	火	水	木	金
 		<p>学校給食は 町の食育推進目標の『ごはんを じょうずに めしあがれ』を実践する場です。</p> <p>○地元で採れる新鮮な農産物を使用し、旬の食材や郷土料理を献立に取り入れながら「家庭の食事の見本となる食事」を目指します。</p> <p>○学校給食衛生管理基準に従い、安全・安心な給食の提供に努めます。</p> <p>○豊かな食経験が広い心、広い視野の育成につながると考え、様々な機会を捉えて食育を実践します。</p>		
		6	7	8
	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス ・牛乳 ・カラフルサラダ ・県産りんごゼリー <p>熱 922kcal た 31.9g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・豚肉のしょうが焼き ・磯香あえ ・豆腐のみそ汁 <p>熱 762kcal た 30.9g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・青菜ご飯 ・牛乳 ・餃子(2個) ・豚にら炒め ・中華風コーンスープ ・いちごプリン <p style="text-align: center; border: 1px solid blue; border-radius: 10px;">1年生 給食開始</p> <p>熱 814kcal た 30.7g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・さばみそ煮 ・五目きんぴら ・大根のみそ汁 <p>熱 819kcal た 30.4g</p>
13	14	15	16	17
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鶏のマーメイド焼き ・ひじきのウインナー炒め ・厚揚げのみそ汁 <p>熱 7kcal た 34.3g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鮭のみそマヨ焼き ・野菜のおひたし ・にらたま汁 <p>熱 871kcal た 40.7g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・五目しょうゆラーメン ・ジョア(プレーン) ・野菜のごまあえ ・かぼちゃパイ <p>熱 838kcal た 35.3g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・みそそばろ丼 ・牛乳 ・野菜の昆布あえ ・大根のスープ <p>熱 815kcal た 31.3g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・かぶと ブロッコリーの Pasta ・牛乳 ・コールスローサラダ ・りんご蒸しパン <p>熱 788kcal た 26.4g</p>
20	21	22	23	24
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鶏の竜田揚げ ・くきわかめ炒め ・すいとん汁 <p>熱 769kcal た 26.6g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・小籠包(2個) ・豚肉ときゃべつの 甘みそ炒め ・生姜のスープ <p>熱 812kcal た 31.9g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・豚キムチうどん ・牛乳 ・ミルクコーヒー ・野菜のおかかあえ ・チーズと コーンの蒸しパン <p>熱 799kcal た 29.6g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鶏のマヨカレー焼き ・錦糸たまごあえ ・わかめのみそ汁 <p>熱 778kcal た 35.8g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ガパオライス ・牛乳 ・きくらげのサラダ ・肉団子スープ <p>熱 869kcal た 38.1g</p>
27	28	29	30	
<p>振替休業日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーそばろ丼 ・牛乳 ・切干大根の ツナマヨサラダ ・小松菜のみそ汁 <p>熱 961kcal た 40.4g</p>	<p>昭和の日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・秋田県産鮭フライ ・野菜のナムル ・根菜汁 <p>熱 753kcal た 27.1g</p>	