

☆ 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> <ul style="list-style-type: none"> ○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。 ○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。 ○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。 		
7	8	9	10	11
<ul style="list-style-type: none"> ・みそそばろ井 ・牛乳 ・野菜のナムル ・かぶのスープ <p>熱 848kcal た 33.5g</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 768kcal た 31.1g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・青菜ご飯 ・牛乳 ・メンチカツ ・野菜のごまマヨあえ ・わかめスープ <p>熱 800kcal た 21.4g</p> <p style="border: 1px solid blue; padding: 2px; display: inline-block;">1年生 給食開始</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・餃子(2個) ・豚にら炒め ・中華風コーンスープ <p>熱 793kcal た 30.3g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・たららの味噌マヨ焼き ・野菜のおひたし ・にらたま汁 <p>熱 832kcal た 37.4g</p>
14	15	16	17	18
<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 ・根菜汁 <p>熱 765kcal た 34.7g</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 801kcal た 26.3g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーライス ・ジオア(マスカット) ・ささみサラダ <p>熱 994kcal た 31.9g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・カレーそばろ井 ・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 26.3g</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 820kcal た 30.4g</p>
21	22	23	24	25
<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 760kcal 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 ・野菜のおかかあえ ・キャラメルポテト <p>熱 768kcal た 25.6g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鶏のマヨカレー焼き ・錦糸卵あえ ・わかめのみそ汁 <p>熱 788kcal た 34.5g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・五目チャーハン ・牛乳 ・きくらげのサラダ ・肉団子スープ <p>熱 752kcal た 32.3g</p>
28	29	30	<p>☆今月の五城目産食材☆</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お米 ・たけのこ水煮 ・切干大根・みそ 	
<p>振替休業日</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 ・ちくわサラダ ・もやしのみそ汁 <p>熱 800kcal た 35.0g</p>		