


4月献立予定表

月	火	水	木	金
<p style="text-align: center;">学校給食は「食」を学ぶ時間です!</p> <p>学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康にいい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>				
* 今月の予定 *				
<p>8日 塩中給食開始 9日 支援学校給食開始 10日 塩中1年給食開始 13日 支援学校中1年給食開始 支援学校高1年給食開始</p> 	<p>8</p> <p>切干大根サラダ 春巻き</p> <p>ワンタン スープ</p> <p>748kcal 2.4g</p>	<p>9</p> <p>柑橘果物</p> <p>そぼろ丼 (ごはん)</p> <p>おじゃが団子汁</p> <p>765kcal 2.1g</p>	<p>10</p> <p>キャベツの風味和え ちくわの磯辺揚げ</p> <p>五目汁</p> <p>750kcal 3.6g</p>	
<p>13</p> <p>千草和え にしんの照り煮</p> <p>豚汁</p> <p>742kcal 2.4g</p>	<p>14</p> <p>春色 サラダ</p> <p>ポークカレー (麦ごはん)</p> <p>832kcal 3.2g</p>	<p>15 入学・進級お祝い献立 お祝いデザート</p> <p>のり酢和え チキンたれかつ</p> <p>お祝い かき玉汁</p> <p>754kcal 2.6g</p>	<p>16</p> <p>和風ツナサラダ 厚揚げの薬味ソースかけ</p> <p>新じゃがいもの そぼろ煮</p> <p>746kcal 2.3g</p>	<p>17</p> <p>チーズサラダ マーマレードチキン</p> <p>アップルチップ 米粉コッパン</p> <p>ミネストローネ</p> <p>873kcal 3.8g</p>
<p>20</p> <p>コーンおひたし キャベツメンチカツ</p> <p>大根の みそ汁</p> <p>788kcal 2.9g</p>	<p>21</p> <p>切干大根煮 鮭のあけぼの焼き</p> <p>厚揚げの みそ汁</p> <p>745kcal 2.1g</p>	<p>22</p> <p>ヨーグルト 和え</p> <p>豚キムチ丼 (ごはん)</p> <p>もずくと卵の スープ</p> <p>767kcal 2.7g</p>	<p>23</p> <p>おかかマヨ和え メバルの甘辛あん</p> <p>みそけんちん汁</p> <p>755kcal 2.3g</p>	<p>24</p> <p>ひじきの中華和え 肉しゅうまい</p> <p>中華めん 醤油ラーメン</p> <p>スープ</p> <p>771kcal 4.4g</p>
<p>27</p> <p>じゃがいものきんぴら きりざい</p> <p>山菜の みそ汁</p> <p>725kcal 3.4g</p>	<p>28</p> <p>春雨サラダ いかと大豆のチリソース</p> <p>白菜と鶏団子の スープ</p> <p>754kcal 2.6g</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p> 	<p>30</p> <p>キャベツと卵の和風炒め さばの照り焼き</p> <p>油揚げの みそ汁</p> <p>737kcal 2.3g</p>	<p>日 献立表の見方</p> <p>副菜 主菜</p> <p>汁物</p> <p>エネルギー (kcal) 塩分 (g)</p>

※献立は都合により変更することがあります。