

4月



加納中学校

小松菜の大豆あえ
和風ハンバーグ
お祝いゼリー

大根の岐福(ぎふ)味噌汁 8日

うの花いり
ちくわの磯辺揚げ

なめこの味噌汁 9日

リヨネーズポテト
鶏肉のハニーレモンソース

米粉コッペパン コーンスープ 10日

豆のマリネ
福神漬け

カレーライス 11日

パンサンスー
シューマイ

麻婆豆腐 14日

じゃがいものそぼろ煮
シシャモの天ぷら
のりの佃煮

若竹汁 15日

フルーツポンチ
スパゲティナポリタン

クロワッサン 春野菜スープ 16日

かきまわし
サバの味噌煮

かきたま汁 17日

キャベツのカレーソテー
白身魚フライ
ゼリー

ポテトスープ 18日

小松菜の炊いたん
キビナゴのから揚げ
ゼリー

粕汁 21日

ひじきと大豆の煮物
豚肉のしょうが焼き

花魁のすまし汁 22日

コーンもやし
グリーンポテト

ソフト麺 ミートソース 23日

角麩の煮つけ いり卵
三色ごはん

キャベツの味噌汁 24日

フルーツ盛り合わせ
アスパラのソテー

黒パン 貝柱のクリームスープ 25日

ほうれん草のおかかあえ
鶏肉のから揚げ

アサリの味噌汁 28日

昭和の日

チンゲンサイの炒め物
韓国風肉じゃが
大豆入り小魚

トックスープ 30日

あじのたび
今月は『大阪府』

鉄分が多い献立の日
食物せんいが
多い献立の日
「日本型食事」の日

このマークは
「ふるさと食材の日」
全ての献立に岐阜県産の
食材が使われています。

毎月19日は
「食育の日」
食について考える日です。

しっかり手洗い、消毒をしよう。

片付けをするときは、同じ種類の食器ごとにそろえて返そう。

帽子、エプロン、マスクをつけよう。

配膳台は、きれいにしておこう。

よくかんで食べよう。

心をこめて「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつをしよう。