



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。

このマークは「味の旅」
 今月は「宮崎県」です。

じゃがいものきんぴら
 和風ハンバーグ
 お祝いデザート
 (麦入り) すまし汁 8日

高野豆腐の煮物
 アユのよもぎ揚げ
 岐福(ぎふ)味噌汁 9日

キャベツのサラダ
 福神漬
 ゼリー
 カレーライス 12日

野菜の中華炒め
 肉団子の甘酢あん
 豆腐のスープ 13日

ひじきと大豆の煮物
 ちくわの磯辺揚げ
 (麦入り) 五目汁 14日

切り干し大根のごまごし
 三色ごはん
 (麦入り) 豆腐の味噌汁 15日

小松菜のソテー
 オムレツ
 ジャム
 ポークビーンズ 16日

五色あえ
 サワラの塩焼き
 ゼリー
 孟宗汁 19日

切り干し大根とツナの煮物 タルタルソース
 チキン南蛮
 ゼリー
 八杯汁 20日

コーンキャベツ
 グリーンポテト
 ソフト麺
 ミートソース 21日

小松菜のそぼろ炒め
 シシャモの天ぷら
 (麦入り) キャベツの味噌汁 22日

ポイルキャベツ
 マンチカツ
 バンズパン 貝柱のクリームスープ 23日

小松菜の煮びたし
 アジの香味揚げ
 ふりかけ
 すまし汁 26日

沢あざみのきんぴら
 肉じゃが
 ヨーグルト
 かきたま汁 27日

たけのこごはん
 カツオのたつた揚げ
 (麦入り) じゃがいもの味噌汁 28日

昭和の日
 29日

フルーツ白玉
 アサリのスパゲティ
 チーズ
 クロワッサン キャベツのスープ 30日

楽しい毎日のために

清潔な給食にすること

給食当番は、マスク、エプロン、帽子を着用し、
 手洗いをしっかり行って配膳する。
 みんなは、ほこりをたてないよう席で待つ。
 体調が悪いときは、先生に報告して、給食当番はしない。



調理員さんありがとう。

- 1 水でぬらす。
- 2 石けんを泡立て手のひらを洗う。
- 3 手の甲を洗う。
- 4 指の間を洗う。
- 5 親指を洗う。
- 6 指先を洗う。
- 7 手首を洗う。
- 8 水でしっかり洗い流す。
- 9 清潔なハンカチでふく。

4月
 長森南中