










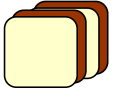































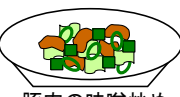


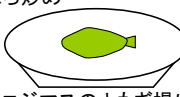

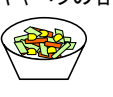
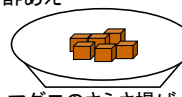








沢あざみのきんぴら  和風ハンバーグ  お祝いデザート  アサリの岐福(ぎふ)味噌汁 10日 	たけのこのおかか煮  ちくわの磯辺揚げ  ゼリー  かきたま汁 11日 	キャベツのソテー  オムレツ  ジャム  米粉食パン  ポークビーンズ 12日 	福神漬け  豆のマリネ  ゼリー  (麦入り) ← カレーライス 13日 	ひじきの炒め煮  鶏肉のから揚げ  かみかみ大豆  キャベツの味噌汁 14日 
エネルギー 854 kcal 塩分 2.7g しらす入りじゃがいもの煮つけ  厚揚げの肉味噌かけ  若竹汁 17日 	エネルギー 816 kcal 塩分 2.7g じゃがいものオイスターソース炒め  揚げシューマイ  小魚  豆腐の中華スープ 18日 	エネルギー 800 kcal 塩分 3.9g たけのこのごはん  ニシンの塩焼き  オレンジ  (麦入り) 五目汁 19日 	エネルギー 838 kcal 塩分 3.0g コーンキャベツ  グリーンポテト  ソフト麺 → ミートソース 20日 	エネルギー 830 kcal 塩分 2.5g 角麩の煮つけ  小イワシのから揚げ  じゃがいもの味噌汁 21日 
エネルギー 727 kcal 塩分 2.2g ポイルキャベツ  ウインナーのソースかけ  ヨーグルト  コッペパン 貝柱のクリームスープ 24日 	エネルギー 775 kcal 塩分 2.3g 五目豆  豚肉の味噌炒め  すまし汁 25日 	エネルギー 768 kcal 塩分 2.1g 小松菜のそぼろ炒め  ニジマスのよもぎ揚げ  (麦入り) 岐福(ぎふ)味噌汁 26日 	エネルギー 835 kcal 塩分 3.0g キャベツの甘酢あえ  マグロのさらさ揚げ  ふりかけ  (麦入り) 田舎汁 27日 	エネルギー 750 kcal 塩分 1.9g フルーツ白玉  アサリのスパゲティ  チーズ  クロワッサン 春野菜のスープ 28日 
エネルギー 837 kcal 塩分 3.2g エネルギー 715 kcal 塩分 2.2g	エネルギー 724 kcal 塩分 1.6g エネルギー 747 kcal 塩分 2.2g エネルギー 777 kcal 塩分 3.2g			

4月
青山中学校

あじのたび
今月は「岐阜県」です。



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。



手洗い・消毒をしっかりとしましょう。



身支度をきちんと整えましょう。



心を込めてあいさつをしましょう。

よくかんで食べましょう。



食器は種類ごとに重ねましょう。

配ぜん台はきれいにしておきましょう。

