



日	献立メモ	献立	牛乳	赤の仲間・ 血や肉になる	黄の仲間・ 熱や力の元になる	緑の仲間・ 体の調子を整える
10月	進級お祝い献立 2~6年生	花見寿司 鱈(さわら)の菜の花焼き 春の桜すまし汁 いちご	○	牛乳、だし昆布、むぎえび、刻みのり、鰹、 卵、桜ちらしかまぼこ	米、砂糖、ノンエッグマヨ	人参、干し椎茸、かんぴょう、 さやえんどう、パセリ、小松菜、 えのきたけ、いちご
11火		五百チャーハン イカのチリソース 春雨スープ	○	牛乳、豚挽肉、いか、鶏モモ肉	米、でんぷん、油、砂糖、春雨、ごま油	にんにく、ねぎ、ホールコーン、 チンゲン菜、ニラ、生姜、玉葱、ピーマン、 人参、たけのこ、もやし、小松菜
12水	パンの日	焼きカレーパン 野菜サラダ ポテトとベーコンのスープ	○	牛乳、卵、牛乳、豚挽肉、刻み大豆、 ベーコン	中力粉、砂糖、バター、小麦粉、乾パン粉、 油、じゃがいも	人参、玉葱、もやし、ニラ、キャベツ
13木		ごはん じゃことおかかのふりかけ 焼きししゃも 春野菜の煮物	○	牛乳、おかか、じゃこ、ししゃも、鶏肉	米、白ごま、砂糖、油、こんにゃく、 新じゃが	新玉葱、新だけのこ、新人参、ふき
14金		塩ラーメン 肉まん 切り干し大根の中華サラダ	○	牛乳、豚肉、豚挽肉	蒸し中華めん、油、小麦粉、三温糖、 ラード、ごま油、でんぷん、砂糖	にんにく、生姜、人参、キャベツ、玉葱、 ホールコーン、たけのこ、干し椎茸、 高菜、もやし、切干し大根
17月		麦ごはん 魚とチーズの包み揚げ 春キャベツの磯辺和え 根菜(こんさい)のみそ汁	○	牛乳、マンダイ、スティックチーズ、 刻みのり、豚モモ肉、木綿豆腐、白味噌、 赤味噌	米、米粉、春巻きの皮、油、砂糖、ごま油、 じゃがいも、こんにゃく	大葉、春キャベツ、人参、もやし、生姜、 ごぼう、大根、ねぎ
18火	1年生 給食開始	カレーライス はちみつサラダ いちご	○	牛乳、豚肉	米、じゃがいも、砂糖、小麦粉、バター、油、 はちみつ	にんにく、生姜、玉葱、人参、キャベツ、 もやし、いちご
19水	食育の日	田舎(いなか)うどん ちくわの2色揚げ 野菜のみそ和え	○	牛乳、鶏モモ肉、油揚げ、焼き竹輪、 青のり、わかめ、白味噌	冷凍うどん、小麦粉、油、砂糖	大根、人参、ごぼう、ねぎ、ほうれんそう、 キャベツ、もやし
20木		ミルクパン ミートボールのトマト煮 新玉ねぎのさっぱりサラダ	○	牛乳、豚挽肉、刻み大豆、調製豆乳、 ーコン、生わかめ、おから	ミルクパン、生パン粉、小麦粉、油、 バター	玉葱、にんにく、人参、トマト、パセリ、 新玉葱、レモン
21金		青梗肉餅(チンジャオロースどん) もやしと茎わかめの和え物 春雨の中華スープ	○	牛乳、豚モモ肉、刻み茎わかめ、鶏モモ肉	米、油、砂糖、ごま油、春雨	生姜、にんにく、玉葱、人参、たけのこ、 ピーマン、干し椎茸、ねぎ、もやし、 きゅうり、たけのこ、小松菜
25火		だけのこごはん ホキのよもぎ揚げ 小松菜の和え物 じゃがいもと玉ねぎのみそ汁	○	牛乳、鶏モモ肉、油揚げ、ホキ、赤味噌、 白味噌	米、砂糖、小麦粉、でんぷん、油、 じゃがいも	フレッシュだけのこ、人参、生姜、 よもぎ粉、小松菜、もやし、玉葱
26水		手作りのウィンナーロールパン ハンガリアンチュー イカと新たまねぎのマリネ	○	牛乳、ウィンナー、ベーコン、豚モモ肉、 生クリーム、いか	小麦粉、強力粉、砂糖、油、じゃがいも、 バター、オリーブ油	玉葱、人参
27木		ごはん キャベツメンチカツ 大根と水菜のサラダ 豆腐と油揚げのみそ汁	○	牛乳、豚挽肉、調製豆乳、絹ごし豆腐、 わかめ、油揚げ、赤味噌、白味噌	米、生パン粉、小麦粉、乾パン粉、油、 ごま油、砂糖	キャベツ、玉葱、大根、水菜、人参、ねぎ
28金		高菜(たかな)チャーハン マンダイとじゃがいもの変わりみそ和え わかめと豆腐の中華スープ	○	牛乳、焼き豚、マンダイ、赤味噌、 鶏モモ肉、生わかめ、絹ごし豆腐	米、ごま油、でんぷん、じゃがいも、油、 砂糖	人参、刻み高菜、たけのこ、もやし、ねぎ、 生姜

※行事や仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。※学校給食で使用する食材の安全確保に努めております。

## 給食費について

4・5月分の給食費は5月8日(月)に引き落とされます。残高を確認のうえ、4月中に入金をお願いします。  
新1年生の給食は18日(火)から始まります。引き落としは6月5日(月)からになります。ご確認ください。

### 給食時間のすし方

#### 準備編

#### 給食当番の人

●身じたくを整える

- 髪の毛が出ていませんか？
- 爪はのびていませんか？
- 下痢をしていませんか？



●協力して準備をしましょう

❗床に直接、食器や食缶を置かないで

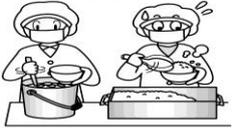


安全や衛生に気をつけて、協力して準備をしましょう。

#### 全員

- せっけんで手をきれいに洗い、清潔なハンカチでふく

●1人分ずつ丁寧に盛り付ける



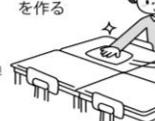
汁物は底からよくかき混ぜて盛りましょう

❗多過ぎたり少な過ぎたりしないように



#### 当番以外の人

- 窓を開けて空気を入れかえ、ごみを拾う
- 机の上をきれいに片付け、グループなどを作る
- 給食を受け取ったら、席で静かに待つ



❗給食を受け取る前に手を洗い、手を洗ったら、出歩いたり、あちこちさわったりしないこと

