



# 4月 こんだてひょう



目標		給食のきまりを守ろう		○安全に気を付けてきまりを守って、準備・配膳・食事・下膳をしよう ○清潔に準備・食事・片付けをしよう		
日	米	行事	旬食材	あかの なかま ちやにくになる	きいろの なかま ねつやちからのもとになる	みどりの なかま からだのちょうしをととのえる
11月	ごはん ☆ <b>鯖</b> の西京焼き ☆ <b>春きゃべつ</b> のごま和え ☆ <b>菜の花</b> と <b>桜</b> の花見汁 チョコプリン		春の 進級お祝い 献立	ジョア、さわら、みそ かまぼこ、とりにく とうふ、ぎゅうにゅう なまクリーム、かんてん	おこめ、さとう ごま ごまあぶら	にんじん、キャベツ もやし、きゅうり、こまつな だいこん、えのき しいたけ、なのはな
12月	☆チキンライスのホワイトソースがけ ☆カレー大豆 ☆ポパイスープ			ぎゅうにゅう、とりにく ベーコン、なまクリーム だいす	おこめ、マーガリン あぶら、こむぎこ バター、かたくりこ	たまねぎ、マッシュルーム、にんじん とうもろこし、グリーンピース ほうれんそう
13日	☆ <b>木島平村</b> のごはん さばのぬか炊き ☆ゆかり和え ☆ <b>だんご汁</b> (大分県郷土料理)			ぎゅうにゅう、さば あぶらあげ、ふたにく みそ、	ごはん、あぶら さとう ごまあぶら ほうとう	だいこん、にんじん、きゅうり ごぼう、しめじ あさつき
14日	☆ <b>手作</b> ピロシキ ☆ <b>鶏肉</b> と <b>春野菜</b> のポトフ ☆ <b>夏みかん</b> とレモンのゼリー			ぎゅうにゅう、ふたにく とりにく、ウィンナー かんてん	こむぎこ、さとう、あぶら はるさめ、かたくりこ じゃがいも、はちみつ	たまねぎ、にんじん キャベツ、レモン なつみかん
15日	☆ <b>竹の子</b> ごはん ☆ <b>魚</b> と <b>チーズ</b> の包み揚げ ☆ <b>水菜</b> の <b>信田</b> 和え ☆ <b>豆乳</b> 汁			ぎゅうにゅう、とりにく あぶらあげ、マンダイ チーズ、おかか とうにゅう	おこめ、さとう はるまきのかわ こむぎこ、あぶら	しんたけのこ、しょうが にんじん、みずな、きゅうり だいこん、えのき、しいたけ あさつき
18日	☆ <b>豚キムチ</b> チャーハン ☆ <b>棒餃子</b> ☆ <b>中華風</b> コーン <b>玉子</b> スープ		1年生 牛乳練習日	ぎゅうにゅう、ふたにく とうふ、たまご	おこめ、ごま、はるさめ かたくりこ ぎょうざのかわ	にんじん、ねぎ、はくさい、にら しょうが、にんにく とうもろこし
19日	☆ジャンバラヤ ☆フライドチキン ☆ <b>春きゃべつ</b> のスープ ☆つぶつぶみかんゼリー		1年生 給食開始	ぎゅうにゅう、ベーコン とりにく かんてん	おこめ、かたくりこ こむぎこ、あぶら さとう	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム ピーマン、パプリカ、にんにく キャベツ、セロリー、パセリ みかん、オレンジ
20日	☆ゆかりごはん ☆ <b>新じゃが</b> の肉じゃが ☆ <b>ひつまみ</b> (岩手県郷土料理)			ぎゅうにゅう ふたにく とりにく	おこめ、こんにゃく あぶら、さとう じゃがいも、こむぎこ	しいたけ、たまねぎ、にんじん、ねぎ たけのこ、しょうが、グリーンピース ごぼう、だいこん、まいたけ、しめじ
21日	☆スバゲティナポリタン ☆イカフライ ☆ <b>大根</b> と <b>わかめ</b> のサラダ ☆ABCマカロニスープ			ぎゅうにゅう ふたにく、ベーコン イカ、わかめ	スバゲティ、あぶら こむぎこ、パンこ ごまあぶら、さとう マカロニ	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム ピーマン、にんにく、だいこん キャベツ、きゅうり とうもろこし、パセリ
22日	☆ <b>豚</b> 丼 ☆ <b>新ごぼう</b> のごま和え ☆ <b>トック</b> 入り大根スープ			ぎゅうにゅう ふたにく、とりにく ベーコン	おこめ、あぶら さとう、かたくりこ ごま、トック	にんにく、しょうが、たまねぎ キャベツ、ごぼう だいこん、こまつな
25日	☆ <b>お赤飯</b> 鶏のから揚げ ☆ <b>春きゃべつ</b> のお浸し ☆ <b>青菜</b> の吸い物 ☆ <b>紅白団子</b>		開校記念日 4/25	ぎゅうにゅう おかか、かまぼこ とりにく あずき	もちごめ、さとう かたくりこ、こむぎこ あぶら、しらたま	にんにく、しょうが、にんじん キャベツ、きゅうり、しいたけ えのき、ほうれんそう
26日	☆カレーピラフ ☆バリバリサラダ ☆ひよこ豆入りポテトチャウダー			ぎゅうにゅう、とりにく ベーコン、ふたにく ひよこめ、なまクリーム	おこめ、マーガリン、さとう ワンタンのかわ、あぶら じゃがいも、バター	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム にんにく、キャベツ、とうもろこし きゅうり、パセリ
27日	☆ <b>家常豆腐</b> 丼 ☆ <b>ししゃも</b> のから揚げ ☆ <b>春雨</b> スープ			ぎゅうにゅう、ふたにく なまあげ、みそ ししゃも、とうふ	おこめ、あぶら、さとう かたくりこ、ごまあぶら はるさめ	にんじん、たけのこ、しいたけ、きくらげ はくさい、ねぎ、ピーマン、パプリカ にんにく、しょうが、もやし、こまつな

※材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。今月の地場食材は米です。

※**太文字**はその日の食育のねらいの献立や食材、☆マークは旬の食材を使用しています。