



4月 こんだてひょう



目標		<small>きゅうしょく まち</small> 給食のきまりを守ろう <small>あんぜん きつ まち</small> ○安全に気を付けてきまりを守って、 <small>じゅんび はいぜん しやく げぜん</small> 準備・配膳・食事・下膳をしよう <small>せいけつ じゅんび しやく かつ</small> ○清潔に準備・食事・片付けをしよう					
日	米	こんだてめい	行事	旬食材	あかのなかま ちやくになる	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 からだのちよろしをととのえる
11	火	宮城県産 つや姫 ごはん 豆腐の重ね焼き 春キャベツのおかか和え 菜の花と桜の花見汁 よもぎ団子	○	春の進級お祝い献立	ぎゅうにゅう、とうふ とりにくだいず、みそ おかか、かまぼこ、きなこ	おこめ、かたくりこ しらたま、さとう	ねぎ、しょうが、にんじん、キャベツ きゅうり、だいこん、えのき しいたけ、なのはな
12	水	手作りピロシキ（ロシア料理） 鶏肉と春野菜のポトフ はちみつレモンゼリー	○	春の旬食材	ぎゅうにゅう、ぶたにく とりにく、ベーコン 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、はちみつ	たまねぎ、にんじん キャベツ、レモン
13	木	木島平村産 さばのぬか炊き さつま汁 じゃことわかめの酢のもの	○	春の旬食材	ぎゅうにゅう さば、じゃこ、わかめ あぶらあげ、みそ	ごはん、あぶら さとう、こんにやく さつまいも	にんじん、もやし きゅうり、ごぼう だいこん、ねぎ
14	金	メキシカンスパゲティ ししゃものカレー揚げ スコッチブロス（スコットランド料理）	○	春の旬食材	ぎゅうにゅう、とりにく ぶたにく、だいず ししゃも、ベーコン	スパゲティ、オリーブオイル さとう、こむぎこ あぶら、おしむぎ	にんにく、しょうが たまねぎ、にんじん セロリー、キャベツ、パセリ
17	月	千葉県産 ふさこがね 竹の子ごはん 塩昆布和え さわらのあられ揚げ わかめと豆腐の吸い物	○	春の旬食材	ぎゅうにゅう、とりにく あぶらあげ、さわら こんぶ、とうふ、わかめ	おこめ、さとう、こむぎこ かたくりこ、あられ あぶら	たけのこ、にんじん だいこん、きゅうり しいたけ、えのき
18	火	ヒカリ市産 新世紀 豚キムチチャーハン 青のり大豆 中華風コーン玉子スープ	○	1年生 牛乳練習日	ぎゅうにゅう、ぶたにく だいず、あおのり とうふ、たまご	おこめ、ごまあぶら、ごま かたくりこ、あぶら	にんじん、ねぎ はくさい、とうもろこし
19	水	あきたこまち カレーライス 春きゃべつサラダ いちごミルクゼリー	○	1年生 給食開始	ぎゅうにゅう、とりにく ハム、なまクリーム かんてん	おこめ、じゃがいも、あぶら さとう、こむぎこ、バター かたくりこ	にんにく、しょうが、たまねぎ にんじん、グリーンピース キャベツ、いちごピューレ
20	木	千葉県産 ふさこがね ゆかりごはん 新じゃがの肉じゃが だんご汁（大分県郷土料理）	○	春の旬食材	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ、みそ	おこめ、こんにやく、あぶら さとう、じゃがいも ごまあぶら、ほうとう	しいたけ、たまねぎ、にんじん たけのこ、しょうが、ごぼう、しめじ グリーンピース、ねぎ、だいこん
21	金	アルファ米 マーボー豆腐丼（アルファ米使用） 新ごぼうのごま和え 春雨スープ	○	春の旬食材	ぎゅうにゅう、ぶたにく だいず、とうふ みそ、とりにく	おこめ、あぶら、さとう かたくりこ、ごまあぶら ごま、はるさめ	こまつな、ねぎ、にんじん たけのこ、しいたけ、にら、ごぼう きくらげ、もやし
25	火	お赤飯 鶏のから揚げ 春きゃべつのごま和え 紅白かまぼこのお吸い物 紅白大福	○	開校記念日 4/25	ジョア、あずき とりにく かまぼこ とうふ	もちこめ、さとう かたくりこ、こむぎこ あぶら、ごま、ごまあぶら だいふく	にんにく、しょうが、にんじん キャベツ、もやし、きゅうり こまつな、だいこん、しいたけ えのき、ほうれんそう
26	水	パニーニ（イタリア料理） 大根とわかめのサラダ コーンクリームシチュー	○	春の旬食材	ぎゅうにゅう、ハム チーズ、わかめ、とりにく ベーコン、なまクリーム	パン、あぶら、ごまあぶら さとう、じゃがいも こむぎこ、バター	にんじん、だいこん、キャベツ きゅうり、たまねぎ とうもろこし、パセリ
27	木	宮城県産 つや姫 ごはん イカステーキ ゆかり和え ひつつみ（岩手県郷土料理）	○	春の旬食材	ぎゅうにゅう、イカ あぶらあげ、とりにく	おこめ、かたくりこ さとう、こむぎこ あぶら	たまねぎ、にんじん、だいこん きゅうり、ごぼう、まいたけ しめじ、ねぎ
28	金	ミルクココア揚げパン 新じゃがのグラタン ミネストローネ	○	春の旬食材	ぎゅうにゅう、とりにく なまクリーム チーズ、ベーコン	パン、あぶら、さとう じゃがいも、こむぎこ、バター マカロニ、オリーブオイル	にんじん、たまねぎ、セロリ マッシュルーム、とうもろこし トマト、キャベツ、パセリ

※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。