4月 の 予 定 献 立 表

月	火	水	木	金
6	7	8	9	10
中華丼	- B - 50	鶏肉と野菜の	鯖の味噌煮	ポークカレー
中華風きゅうりの	入学式等	ケチャップ煮	ふきの煮物	フレンチサラダ
浅漬け	八十八	もやしとささみの	なめこの味噌汁	デザート
わかめスープ		ラー油和え		(フルーツ
		ポトフ		ヨーグルト)
1 3	14	15	16	17
		三色丼	生揚げと野菜の	
麻婆春雨	白身魚フライ	中華ポテト	味噌炒め	肉団子
なめ茸和え	野菜炒め	キャベツの	ブリの照り焼き	ひじきの炒め煮
中華スープ	大根の味噌汁	胡麻味噌汁	えのき茸の味噌汁	けんちん汁
		デザート		
		(ソフール)		
20	2 1	22	23	24
軟骨入りつくね棒	肉うどん	さんまのおろし	ハヤシライス	チンジャオ
キャベツの	いなり寿司	ソース	ベーコンとブロッ	ロースー
胡麻炒め	デザート	春雨の五目炒め	コリーの和え物	カボチャの
豚じゃがスープ	(フルーチェ)	大根の味噌汁	デザート	そぼろあんかけ
			(いちごクレープ)	豆腐の味噌汁
27	28	29	30	
	焼肉丼		鮭のムニエル	
牛コロッケ	わかめと	MAC	ジャーマンポテト	
すき昆布煮	もやしの酢の物	昭和の日	春雨スープ	2
豚汁	ニラ卵汁			B W W

入学・進級おめでとうございます!!

今年度も心の込もった給食を提供できるよう、努めていきたいと思います。 $(^--)$ - $^+$ 今年度も1年間、調理員一同よろしくお願いします。

★ 要望などありましたら、栄養士(若松)まで申し出してください。

★食堂で注意してほしいこと★

・食堂に飲み物を持参しないこと。

・姿勢良く食べましょう。

・携帯電話の使用はしない。

- ・割り箸ではなく、MY箸の持参をしよう。
- ・給食の時間を守り、次の人に席を譲りましょう。