



4月 盛り付け表

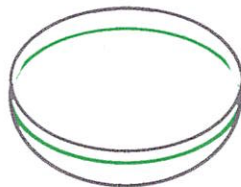


教室掲示用

入学、進級おめでとうございます。毎日の給食の時間、楽しんでくださいね！



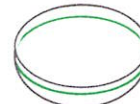
ピンク碗
(汁碗)



平皿



グリーン碗
(飯碗)



小皿

10日(金)

さくらゼリー
赤魚の竜田揚げ
赤飯・ごま塩
すまし汁

13日(月)

14日(火)

15日(水)

16日(木)

17日(金)

ナムル

麦ごはん
麻婆豆腐

みかんヨーグルト

みかんヨーグルト
コーンサラダ
ドライカレー
(ターメリックライス)

即席漬け

即席漬け
五目うどん
ささかま
磯辺揚げ

こんにゃくサラダ

こんにゃくサラダ
2色揚げパン
(ココア・きなこ)
肉団子スープ

ひしゃもフライ (2尾)

ひしゃもフライ
(2尾)
チャーハン
春雨スープ

20日(月)

21日(火)

22日(水)

23日(木)

24日(金)

たくあん和え

たくあん和え
鯖の
ピリ辛焼き
麦ごはん
さつまい

ひじきのマリネ

ひじきのマリネ
セサミトースト
鶏肉と豆の
トマト煮

清見オレンジ

清見オレンジ
旨煮丼
(麦ごはん)
大豆と小魚の
唐揚げ

ごま和え

ごま和え
いわしの蒲焼き丼
(麦ごはん)
根菜汁

お豆のデザート

お豆のデザート
春野菜の
パペロンチーノ
海藻サラダ

27日(月)

28日(火)

ピーツゼリー

ピーツゼリー
鯖の
竜田揚げ
たけのこご飯
春野菜の
味噌汁

千草焼

千草焼
わかめご飯
豚汁

【毎月19日は食育の日】
毎月19日付近に全国の郷土料理を取り入れ、いつも以上に食事について考える機会を作れたら、と思っています。今月は20日に宮崎県の郷土料理「さつまい」を取り入れています。

【さいたま市民の日お祝い献立】
5月1日のさいたま市民の日をお祝いして、さいたま市内産の食材を多く使用した献立になっています。