

4月 学校給食献立表

綾川町立綾川中学校

日 曜日	献立名		材料名						
	主食	牛乳	おかず	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの			
6 木	チーズパン	○	カレービーンズ 海藻サラダ いちご	大豆 豚肉	牛乳 チーズ 海藻	にんじん パセリ トマト	にんにく たまねぎ キャベツ きゅうり コーン いちご	コッペパン じゃがいも 砂糖	油 ごま ごま油
7 金	中華丼	○	パンサンスー 大学いも	豚肉 あさり いか うずら卵 ハム	牛乳	チンゲンサイ にんじん	しょうが キャベツ たまねぎ もやし しいたけ たけのこ きゅうり	米 砂糖 大麦 でんぶん 春雨 さつまいも 水あめ	ごま油 油 ごま
10 月	麦ごはん	○	豚肉とキャベツの みそ炒め 中華コーンスープ キャンディチーズ	豚肉 みそ ベーコン	牛乳 チーズ	にんじん にら ねぎ	キャベツ たまねぎ もやし しいたけ しょうが コーン	米 大麦 砂糖 でんぶん	油 ごま油
11 火	コッペパン	○	チリコンカン アーモンドサラダ キウイフルーツ	いんげん豆 牛肉 豚肉	牛乳	にんじん パセリ トマト	たまねぎ にんにく キャベツ きゅうり コーン キウイフルーツ	コッペパン じゃがいも 砂糖	油 アーモンド
12 水	麦ごはん	○	マーボー豆腐 ナムル	豚肉 豆腐 みそ	牛乳	にんじん ねぎ	にんにくしょうが たまねぎ しいたけ もやし きゅうり	米 大麦 でんぶん 砂糖	油 ごま油 ごま
13 木	コッペパン	○	うずら卵のクリーム煮 アスパラとツナのサラダ バナナ	鶏肉 うずら卵 ツナ	牛乳 脱脂粉乳	にんじん アスパラガス	たまねぎ しめじ グリーンピース コーン キャベツ レモン バナナ	コッペパン マカロニ じゃがいも 砂糖	油
14 金	赤飯	○	さわらの塩焼き ゆかりあえ すまし汁 お祝いクレープ	小豆 さわら 豆腐 かまぼこ	牛乳 わかめ	にんじん しそ ねぎ	キャベツ もやし たまねぎ	米 もち米 クレープ	ごま
17 月	シーフード ピラフ	○	チーズサラダ 肉団子のスープ	えび いか 肉団子	牛乳 チーズ	にんじん ねぎ	たまねぎ しょうが グリーンピース きゅうり コーン レタス キャベツ しいたけ	米	バター ドレッシング
18 火	みそラーメン	○	小松菜のごまドレッシングあえ かぼちゃの鹿の子揚げ	ぶたにく うずら卵 みそ ハム	牛乳	にんじん ねぎ こまつな かぼちゃ	キャベツ もやし たけのこ しょうが	中華麺 砂糖 パン粉	ごま油 ごま 油
19 水	麦ごはん	○	鶏肉のごまだれかけ いそかあえ ふしめん汁	鶏肉 油揚げ	牛乳 のり	にんじん ねぎ	きゅうり キャベツ たまねぎ えのきたけ	米 大麦 砂糖 でんぶん ふしめん	ごま
20 木	コッペパン	○	いかのマリネ コーンポテト ミネストローネ	いか ベーコン	牛乳	ピーマン にんじん トマト パプリカ	たまねぎ コーン エリンギ セロリー にんにく	コッペパン でんぶん 砂糖 じゃがいも	油 バター
21 金	麦ごはん	○	焼きししゃも たけのこのきんぴら 豆腐のみそ汁	てんぷら 豆腐 油揚げ みそ	牛乳 ししゃも 荳わかめ わかめ	にんじん ねぎ	たけのこ ごぼう たまねぎ えのきたけ	米 大麦 こんにやく 砂糖	ごま ごま油
24 月	麦ごはん のり佃煮	○	高野豆腐の卵とじ 春キャベツのたくあんあえ	高野豆腐 鶏肉 卵	牛乳 のり	にんじん ねぎ アスパラガス	たまねぎ しいたけ キャベツ たくあん	米 大麦 じゃがいも 砂糖	油 ごま

日 曜日	献立名		材料名						
	主食	牛乳	おかず	血や肉になるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの			
25 火	1・2年生 校外学習 3年生 修学旅行振替休業日								
26 水	たけのこ ごはん	○	小いわしのから揚げ おひたし 新たまねぎのみそ汁 ブルー	油揚げ かつお節 みそ	牛乳 小いわし わかめ	こまつな にんじん ねぎ	たけのこ えだまめ もやし たまねぎ ブルー	米 じゃがいも パン粉	油
27 木	ミルクパン	○	ミートスパゲティ ごぼうサラダ ヨーグルト	豚肉	牛乳 チーズ ヨーグルト	にんじん トマト	たまねぎ グリーンピース ごぼう きゅうり コーン	ミルクパン スパゲティ	油 ドレッシング
28 金	麦ごはん しょうゆ豆	○	鶏肉と野菜のうま煮 ごま酢あえ	鶏肉 うずら卵 ハム しょうゆ豆	牛乳	にんじん こまつな	たまねぎ えだまめ キャベツ	米 砂糖 大麦 じゃがいも こんにやく でんぶん	油 ごま

都合によって、献立や材料が変更になる場合があります。

4月の給食目標は
「給食のきまりを守り正しいマナーを身に付けよう」です。
給食の時間には、守るべききまりと身に付けたいいくつかマナーがあります。

- ① 給食の前は石けんで丁寧に手を洗う。
- ② 給食当番はエプロン・ぼうし・マスクをつける。
- ③ 盛り付け表の通りに盛り付ける。
- ④ 心を込めて「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶をする。
- ⑤ 苦手な食べ物にも挑戦する。
- ⑥ 食器に残らないようにきれいに食べる。

みんなで給食の時間を楽しく過ごすために、とても大切なことですね。



今月の注目メニュー

- ☆ お祝いの食事(14日)・・・新1年生の入学と2～6年生の進級をお祝いするメニューです。赤飯とお祝いクレープが登場します。
- ☆ 食育の日(19日)・・・香川県郷土料理「ふしめん汁」を取り入れた献立です。
- ☆ たけのこごはん(26日)・・・小学2年生が国語科で「たけのこくん」を学習するのに合わせて、たけのこを使った料理が登場します。