

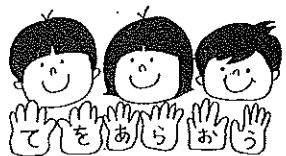
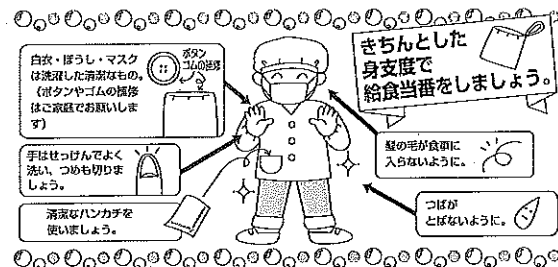
げつようび

かようび

すいようび

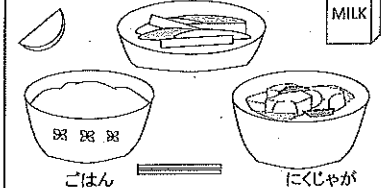
もくようび

きんようび

入学・進級
おめでとう!4月 はいぜんず
(ようちえん)

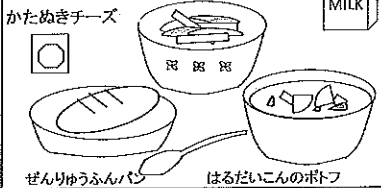
9 しんねんどはじめてのきゅうしょくです。きょうりよくしてはいぜんずしましょう。

はっさく キャベツのうめちりめんあえ

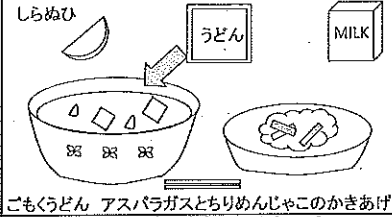


10 はるにとれるだいはんは、すいぶんをおくふくんでいます。

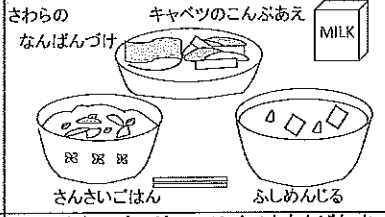
じゃこのてっつサラダ



11 きゅうしょくのうどんは、かがわけんさんのこむぎをつかってつくられています。

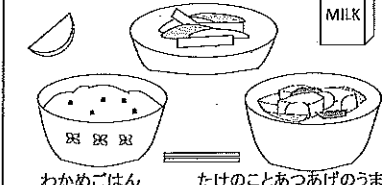


12 はるにおいしいしょくざいをくみあわせました。



15 きよみオレンジはみかんとオレンジのいいところをあわせもっています。

きよみオレンジ やさいとツナのいためもの



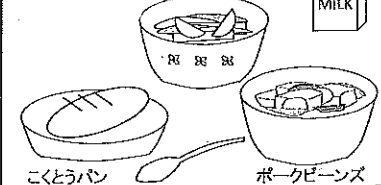
16 ひじきは、3月から4月ごろ、しゅんをむかえます。

ひじきと だいずのいりに



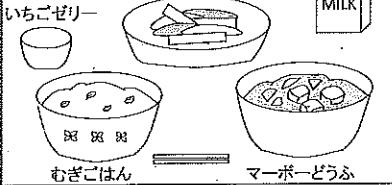
17 ていねいにてをあらって、せいけつなハンカチでふきましょう。

なつみかんサラダ



18 ごはんはふんわりともりつけましょう。

こまつなごまドレッシングあえ



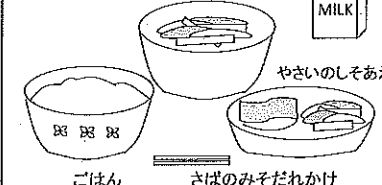
19 ロメインレタスは、コスレタスともよばれます。

こいわしのフライ ナムル



22 しよつきやしよつかんなどのどうぐをたいせつにあつかいましょう。

きりばしだいごんのにももの



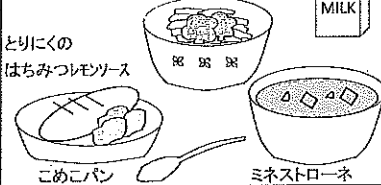
23 きゅうしょくのあとにも、はいぜんだいやつくのうえをきれいにしましょう。

バナナ はるさめサラダ



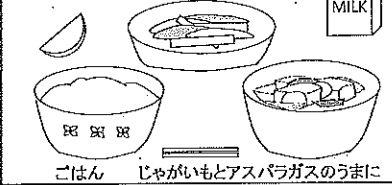
24 おんだんなきこうのかがわけんは、レモンのさいばいにてきています。

グリーンサラダ



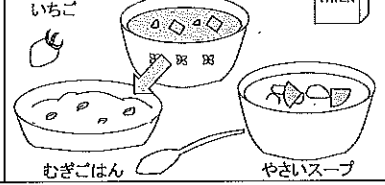
25 アスパラガスのおいしいきせつです。

きよみオレンジ・キャベツのおかがあえ



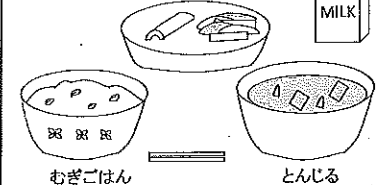
26 せすじをのばしてしょくじをしましょう。

とうふいりドライカレー

29 しよわ
昭和の日

30 はいぜんずをさんこうに、しよつきをならべましょう。

ちくわのいそあげ たくあんあえ



げつようび	かようび	すいようび	もくようび	きんようび
入学・進級 おめでとう! 4月 はいぜんず (小学校)				
てをあらおう	9 しんねんどはじめてのきゅうしょくです。きょうりよくしてはいぜんずしましょう。 はっさく キャベツのうめちりめんあえ ごはん にくじゃが	10 はるにとれるだいこんは、すいぶんをおおくふくんでいます。 じゃこのてっつサラダ かためきチーズ ぜんりゅうふんパン はるだいこんのポトフ	11 きゅうしょくのうどんは、かがわけんさんのこむぎをつかってつくられています。 しらぬひ うどん ごもくうどん アスパラガスとちりめんじゃこのかきあげ	12 はるにのいしきよくさいをくみあわせました。 さわらのキャベツのこんがあえ なんばんづけ さんさいごはん ふしめんじる
15 きよみオレンジはみかんとオレンジのいいところをあわせもっています。 きよみオレンジ やさいとツナのいためもの わかめごはん たけのことあつあげのうまに	16 ひじきは、3月から4月ごろ、しゅんをむかえます。 ひじきと だいずのいりに ブロッコリーのしおドレッシングあえ ごはん さけのアーモンドフライ	17 ていねいにてをあらって、せいけつなハンカチでふきましょう。 なつみかんサラダ こくとうパン ポークビーンズ	18 ごはんはふんわりともしりつけましょう。 こまつなごまドレッシングあえ いちごゼリー むぎごはん マーボー豆腐	19 ロメインレタスは、コスレタスともよばれます。 こいわしのフライ ナムル キムチごはん ロメインレタスとたまごのスープ
22 しよつきやしよつかんなどのどうくをたいせつにあつかいましょう。 きりぼしだいこんのもの ごはん やさいのしそあえ	23 きゅうしょくのあとにも、はいぜんだいやつくえのうえをきれいにしましょう。 バナナ はるさめサラダ ごはん あつあげとチンゲンサイのみそに	24 おんだんなきこうのかがわけんは、レモンのさいばいにきてしています。 グリーンサラダ とりにくのはちみつレモソース こめこパン ミネストローネ	25 アスパラガスのおいしきせつです。 きよみオレンジ キャベツのおかかあえ ごはん じゃがいもとアスパラガスのうまに	26 せすじをのばしてよくじをしましょう。 いちご とうふいりドライカレー むぎごはん やさいスープ
29 しよわ 昭和の日	30 はいぜんずをさんこうに、しよつきをならべましょう。 ちくわのいそべあげ たくあんあえ 1, 2年 1本 3~6年 2本 むぎごはん とんじる	給食のかえし方のやくそく 食器は 同じ種類ごとに、 重ねて返しましょう。 はしやスプーンは向きを そろえましょう。 残菜は 食器に食べ物が 残らないように 元の食缶に もどしましょう。 きちんと できた かな?		

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
入学・進級 おめでとう! 4月 配膳図 (中学校)			白灰・ばらし・マスクは洗濯した清潔なもの。(ボタンやゴムの間隙はご家庭でお願いします) 手はせっけんでよく洗い、つめも切りましょう。 清潔なハンカチを使いましょう。 きちんとした身支度で給食当番をしましょう。 髪の毛が食卓に入らないように。 つばがとばないように。	
	9 新年度初めての給食です。協力してして配膳しましょう。 はっさく キャベツのうめちりめんあえ ごはん 肉じゃが	10 春にとれるだいいんは、水分を多くふくんでいます。 じゃこのてっこつサラダ ヨーグルト 全粒粉パン 春だいいんのポトフ	11 給食のうどんは、香川県産の小麦を使って作られています。 しらぬい うどん 五目うどん アスパラガスとちりめんじゃこのかきあげ	12 春においしい食材を用いた献立です。 さわらのなんばんづけ キャベツの昆布あえ 山菜ごはん ふしめん汁
15 清見オレンジはみかんとオレンジのいいところを合わせもっています。 清見オレンジ 野菜とツナの炒めもの わかめごはん たけのこと厚揚げのうま煮	16 ひじきは、3月から4月ごろ、旬をむかえます。 ひじきと大豆のいり煮 ごはん じゃこのてっこつ	17 ていねいに手を洗って、清潔なハンカチでふきましょう。 夏みかんサラダ アーモンド小煮干し 黒糖パン ポークビーンズ	18 ごはんはふんわりと盛りつけましょう。 小松菜のごまドレッシングあえ いちごゼリー 麦ごはん マーボー豆腐	19 ロメインレタスは、コスレタスともよばれます。 こいわしのフライ ナムル キムチごはん ロメインレタスと卵のスープ
22 食器や食缶などの道具を大切に扱しましょう。 切り干しだいこんの煮物 ごはん 野菜のしそあえ	23 給食の後にも、配膳台や机の上をきれいにしましょう。 かまあげいわしのから揚げ 春雨サラダ バナナ ごはん 厚揚げとチンゲンサイのみそ煮	24 温暖な気候の香川県は、レモンの栽培に適しています。 グリーンサラダ とり肉のはちみつレモンソース 米粉パン ミネストローネ	25 アスパラガスのおいしい季節です。 清見オレンジ キャベツのおかかあえ あさりのつくだに ごはん じゃがいもとアスパラガスのうま煮	26 せすじを伸ばして食事をしましょう。 とうふ入りドライカレー いちご 麦ごはん 野菜スープ
29 しょうわ 昭和の日	30 配膳図を参考に、食器を並べましょう。 ししやものいそあげ たくあんあえ 納豆 麦ごはん とんじる	給食のかえし方のやくそく 食器は 同じ種類ごとに、重ねて返しましょう。はしやスプーンは向きをそろえましょう。 残菜は 食器に食べ物が残らないように元の食缶にもどしましょう。 きちんとできたかな?		