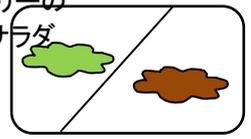
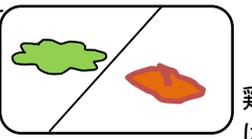
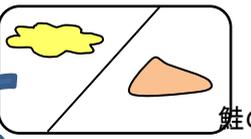
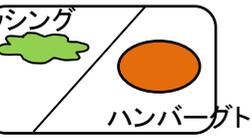
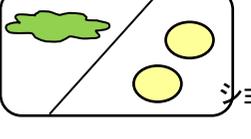
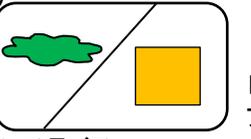
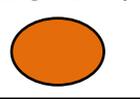
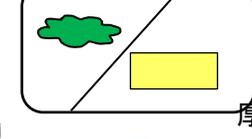
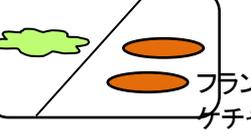
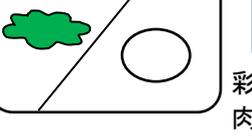
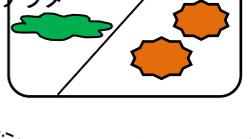
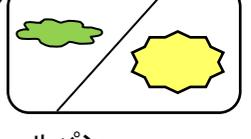
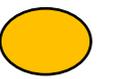
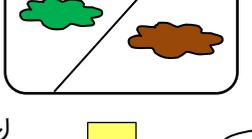
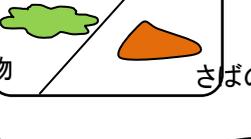
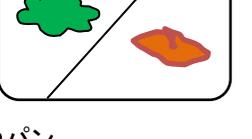
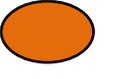


4月分学校給食献立表



美里町立美里中学校

給食目標 : 給食の準備をきちんとしよう

月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI
<p>毎週水曜日は「おにぎりの日」</p> <p>おにぎりは1~2個くらいが適量です。おにぎりの中身は「梅干し」のみ、海苔は巻いても巻かなくても、自由です。</p> 	<p>11 給食スタート!!</p> <p>ブロッコリーのチーズサラダ </p>  <p>ココア</p> <p>ココア揚げパン お祝いいちごゼリー </p> <p>ポトフ</p>	<p>12 春にとれるキャベツを何と呼ぶ?</p> <p>即席漬け </p>  <p>鶏のはちみつ焼き</p> <p>おにぎり </p> <p>生揚げとキャベツの旨煮 </p>	<p>13 「たけのこ」の旬はいつ?</p> <p>たけのこご飯の具 </p>  <p>鮭の塩麴焼き</p> <p>ごはん </p> <p>春野菜のみそ汁 </p>	<p>14 手作りマトソースをかけます</p> <p>ごまドレッシング和え </p>  <p>ハンバーグマトソース</p> <p>ツイストパン </p> <p>アルファベットスープ </p>
<p>17 人気のマーボー豆腐!</p> <p>ナムル </p>  <p>ショウロンポウ</p> <p>ごはん </p> <p>マーボー豆腐 </p>	<p>18 パンにはさんで食べましょう</p> <p>キャベツサラダ </p>  <p>白身魚フライ</p> <p>こどもパンスライス </p> <p>ミネストローネ </p>	<p>19 ヨーグルトはカルシウムが豊富</p> <p>ごま和え </p>  <p>厚焼きたまご</p> <p>おにぎり </p> <p>ヨーグルト </p> <p>筑前煮 </p>	<p>20 パプリカはビタミンCがたっぷり</p> <p>彩りサラダ </p>  <p>フランクのケチャップかけ</p> <p>ごはん </p> <p>ポークカレー </p>	<p>21 具たくさんなラーメンの汁です</p> <p>海藻サラダ </p>  <p>彩の国肉まん</p> <p>中華麺 </p> <p>ごまみそラーメン汁 </p>
<p>24 野菜を食べましょう</p> <p>たくあんサラダ </p>  <p>鶏のから揚げ</p> <p>ごはん </p> <p>ひじきのり </p> <p>野菜碗 </p>	<p>25 手作りミートボールグラタン</p> <p>グリーンサラダ </p>  <p>飲むヨーグルト</p> <p>ミートボールグラタン </p> <p>バターロールパン </p> <p>コンソメスープ </p>	<p>26 レバーは鉄分が豊富</p> <p>きゅうりの香り漬け </p>  <p>レバーのごまだれ</p> <p>おにぎり </p> <p>チーズ </p> <p>豆腐とわかめのみそ汁 </p>	<p>27 シャキシャキ食感のれんこん</p> <p>れんこんと鶏の炒め物 </p>  <p>さばのソース煮</p> <p>ごはん </p> <p>すまし汁 </p>	<p>28 カレー味のタンドリーチキン</p> <p>アスパラサラダ </p>  <p>タンドリーチキン</p> <p>はちみつパン </p> <p>コーンクリームスープ </p>