

# がつ 4月こんだて

きゅうしょくもくひょう  
給食目標

「楽しく食事をしよう」

※1年生は、はしの日にもスプーンも出ます

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
<p>13 ◎楽しく食事をしよう</p> <p>きゅうりのちゅうかつ</p> <p>むぎごはん ポークカレー</p>	<p>14 磯香あえについて知り味わおう</p> <p>新献立</p> <p>いそがあえ</p> <p>むぎごはん 汁にする</p>	<p>15 ◎入学・進級祝いの行事食</p> <p>カラマンダリン</p> <p>てりやきハンバーガー</p> <p>サンドパンややきハンバーガー ミネストローネ</p>	<p>16 牛乳について知ろう</p> <p>なまあげのしせん</p> <p>新製品</p> <p>レバーチップ</p> <p>ごはん やさいスープ</p>	<p>17 さばについて知り味わおう</p> <p>もやしいため</p> <p>むぎごはん 汁にする</p>
<p>20 新じゃが芋について知り味わおう</p> <p>しやが芋のつや</p> <p>フィッシュサンド</p> <p>サンドパン、ホキクラい コンソメスープ</p>	<p>21 季節の食品のキャベツを味わおう</p> <p>キャベツのスープ</p> <p>むぎごはん はやしライス</p>	<p>22 ふりかけについて知ろう</p> <p>にくしやが</p> <p>ふりかけ</p> <p>ごはん はるせめスープ</p>	<p>23 アスパラガスを知り味わおう</p> <p>アスパラガスの季節の食品の</p> <p>ねふうドレッシング</p> <p>はいがッパパン クリームシチュー</p>	<p>24 わかめについて知り、味わおう</p> <p>にんたし</p> <p>さけのしおやき</p> <p>ごはん みそする</p>
<p>27 湘南ゴールドについて知ろう</p> <p>湘南川原でとれる</p> <p>ゼリー</p> <p>ホロロゼン</p> <p>ごはん にらたまスープ</p>	<p>28 季節の食品のにらを味わおう</p> <p>カラマンダリン</p> <p>とりにらどん</p> <p>むぎごはん わかめとにらのスープ</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30 季節の食品のひじきを味わおう</p> <p>ドラッシング</p> <p>ひじきのサラダ</p> <p>ほろみロールパン マカロニサラダ</p>	<p>【季節の食品】</p> <p>アスパラガス キャベツ たまねぎ にら パセリ しらす ひじき わかめ カラマンダリン</p>

## 14日(火) 新献立「磯香あえ」

ゆでた野菜をしょうゆで味付けし、のりを入れて仕上げました。

## 16日(木) 新製品「レバーチップ」

鉄分豊富な豚レバーチップをひき肉と同じくらいの大きさにカットした加工品です。生揚げの四川煮に使用します。