

# 令和6年 4月 給食献立表

月	火	水	木	金	土
<b>1日 始業式</b>	<b>2日</b>	<b>3日</b>	<b>4日</b>	<b>5日</b>	<b>6日</b>
カレーライス ツナコーンサラダ めかぶスープ バナナ	春野菜の吉野煮 青菜の磯しらす和え 大根と 油揚げのみそ汁 りんご	回鍋肉 もやしと きゅうりの中華和え かぶとしめじのみそ汁 オレンジ	和風スパゲティ コールスローサラダ かきたまスープ バナナ	さわらの照り焼き すき昆布の煮物 豚汁 ゼリー	新じゃがと鶏肉の煮物 小松菜と ツナの和え物 玉ねぎと わかめのみそ汁 りんご
<b>8日 花まつり集会</b>	<b>9日</b>	<b>10日</b>	<b>11日</b>	<b>12日</b>	<b>13日</b>
お花畑ごはん 鶏のさっぱり煮 アスパラと ポテトのサラダ 豆腐のすまし汁 ヨーグルト	三色納豆丼 キャベツと 切干大根の煮物 炒め野菜のみそ汁 オレンジ	中華風ローストチキン 大根と春雨の ピリ辛炒め 高野豆腐と 人参のみそ汁 りんご	ちゃんぽん麺 ささみと フロッキーのサラダ バナナ	鮭のしょうが焼き 五目きんぴら せんべい汁 りんご	チーズタッカルビ風 カラフル塩ナムル サムゲタン風みそ汁 オレンジ
<b>15日</b>	<b>16日</b>	<b>17日 誕生会</b>	<b>18日</b>	<b>19日 手作り弁当</b>	<b>20日</b>
新じゃがと鶏肉の煮物 小松菜と ツナの和え物 玉ねぎと わかめのみそ汁 りんご	ソース焼きそば 大根サラダ もずくスープ バナナ	竹の子ごはん エビフライ 和風サラダ わかめスープ ケーキ	さわらの照り焼き ひじきの五目煮 具沢山だし活スープ オレンジ		春野菜の吉野煮 青菜の磯しらす和え 大根と 油揚げのみそ汁 バナナ
<b>22日</b>	<b>23日 パンの日</b>	<b>24日</b>	<b>25日</b>	<b>26日</b>	<b>27日</b>
中華風ローストチキン 大根と春雨の ピリ辛炒め 高野豆腐と 人参のみそ汁 りんご	ポークケチャップ シーザーサラダ 春野菜のポトフ バナナ	親子丼 きゅうりと ちくわのマヨ和え キャベツのゴマみそ汁 オレンジ	わかめうどん かぼちゃの甘煮 べったら漬け バナナ	さばの奄田揚げ 小松菜のサラダ けんちん汁 りんご	回鍋肉 もやしと きゅうりの中華和え かぶとしめじのみそ汁 オレンジ
<b>29日 昭和の日</b>	<b>30日</b>	<p><b>毎日提供</b></p> <p>午前…甘酒 ミネラルスープ 牛乳</p> <p>昼…主食 麦茶</p>			
	すき焼き丼 キャベツと カニカマの酢の物 ふのりと 豆腐のみそ汁 りんご				