

月曜日

火曜日

水曜日

木曜日

金曜日

令和4年 4月 献立表

給食のテーマ「給食について知り、マナーを守って楽しく食べよう」

高津学校給食センター

<p>副菜皿 主菜皿 牛乳</p> <p>ご飯食器 汁食器</p>	<p>副菜皿 主菜皿 牛乳</p> <p>カレー皿 汁食器</p>			<p>8 牛乳</p> <p>切千大根のサラダ アジのムニエル</p> <p>ご飯 野菜のコンソメスープ</p>
<p>11 牛乳</p> <p>ほうれん草ののりマヨサラダ 鶏肉のスタミナ炒め</p> <p>ご飯 わかめスープ</p>	<p>12 牛乳</p> <p>ハムとハンバーグのアーモンドのおろしソースかけ</p> <p>麦ご飯 はんぺんのみそ汁</p>	<p>13 牛乳</p> <p>おからサラダ 鶏肉のさっぱり煮</p> <p>麦ご飯 チンゲン菜のスープ</p>	<p>14 牛乳</p> <p>あすっこのおかかあえ さわらの若草焼き</p> <p>ご飯 厚揚げのみそ汁</p>	<p>15 牛乳</p> <p><small>～入学・進級お祝い献立/保小中連携献立～</small></p> <p>お祝いいちごゼリー</p> <p>春色サラダ タコライス<small>の具</small></p> <p>ご飯 ☆ABCスープ</p>
<p>18 牛乳</p> <p>花野菜のレモンドレッシングサラダ 鯨肉のから揚げ</p> <p>ロールパン 牛乳</p> <p>スパゲッティミートソース</p>	<p>19 牛乳</p> <p><small>～益田の食育の日～</small></p> <p>切千大根の中華炒め いわしのおかか煮</p> <p>麦ご飯 鶏つくね汁</p>	<p>20 牛乳</p> <p><small>～世界の味めぐり献立(中国)～</small></p> <p>フルーツ杏仁 シューマイ(小中2個)</p> <p>麦ご飯 マーボー豆腐</p>	<p>21 牛乳</p> <p>こんにやくサラダ 高野豆腐オランダ煮</p> <p>わかめご飯 たけのこのみそ汁</p>	<p>22 牛乳</p> <p>ひじきのマリネ シイラのパン粉焼き</p> <p>ご飯 ミネストローネ</p>
<p>25 牛乳</p> <p>れんこん きんぴら メバルの甘酢あんかけ</p> <p>ご飯 さつまい</p>	<p>26 牛乳</p> <p>アスパラ入りごまマヨサラダ 豚肉のしょうが焼き</p> <p>麦ご飯 のっぺい汁</p>	<p>27 牛乳</p> <p><small>～保小中連携献立～</small></p> <p>納豆和え 鮭の西京焼き</p> <p>麦ご飯 若竹汁</p>	<p>28 牛乳</p> <p><small>～吉田小の外国語の学習で考えたカレー献立～</small></p> <p>海藻サラダ かぼちゃコロケ</p> <p>ご飯 ミンチトマトカレー</p>	<p>29</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">昭和の日</p>