

# 4月予定献立表



箸を忘れずに  
持ってきましょう。

月	火	水	木	金
<p><b>今月の給食目標</b> 「基本的な食習慣を身につけましょう」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>朝ご飯をしっかり食べ、生活リズムを整えましょう。</li> <li>協力して、食事の準備や後片付けをしましょう。</li> </ul> <p>中学校の給食は、小学校とはメニューの内容が少し変わり、量も小学校より多くなります。 1年生の皆さんは、初めのうちは多く感じるかもしれませんが、少しずつ中学校の給食に慣れていきましょう。</p>				
			<p><b>今月の地場産物</b></p> <p>小松菜 きゅうり</p>	
10	11	12	13	14
<p><b>始業式</b></p>	<p><b>入学式</b></p>	<p><b>入学・進級 お祝い献立</b></p> <p>ごはん チキンカレー オムレツ グリーンサラダ お祝いデザート</p>	<p>メロンパン 白身魚フライ じゃがバター ABCマカロニスープ</p>	<p>ごはん 鶏肉のレモンソース きんぴらごぼう 豆腐と わかめのみそ汁</p>
		844/33.1/22.8/3.1	842/25.3/34.2/2.6	788/31.9/21.7/2.7
17	18	19	20	21
<p>ごはん 麻婆豆腐 塩だれナムル 果物（美生柑）</p> <p><small>美生柑は、見た目や味がグレープフルーツに似ていることから、和製グレープフルーツと呼ばれています。</small></p>	<p>ソフトパン いちごジャム ヤンソンさんの誘惑 豆とコーンのソテー ジュリアンスープ</p>	<p><b>振替休業日</b></p> <p><small>毎月19日は、「食育の日」宮城県の郷土料理や特産物、地場産物を使ったメニューが登場します。</small></p>	<p>ミルクパン チリコンカン 春野菜のサラダ クラムチャウダー</p>	<p><b>食育の日</b></p> <p>ごはん 鮭の香味ソースがけ 岩沼産小松菜のおひたし はっと汁</p>
750/29.0/21.6/2.3	816/25.7/35.7/3.0	数字はエネルギー/たんぱく質/脂質/塩分を表します	836/35.1/39.4/2.9	820/34.5/20.3/2.1
24	25	26	27	28
<p>ごはん 鶏肉のチリソース 切干大根のり ゴマネーズサラダ 中華スープ</p>	<p>バターロールパン デミグラスソース ハンバーグ ブロッコリーサラダ ごろごろ野菜のポトフ</p>	<p>ごはん さばのみそ煮 岩沼産小松菜の ごま和え 八杯汁</p> <p><small>八杯汁は、岩沼の郷土料理です。貝だくさんの汁物です。</small></p>	<p>ココアパン 和風スパゲティ チキン ナゲット（2ヶ） カラフルサラダ</p>	<p>ごはん ゆで豚ごまソース ひじきと ツナの炒め煮 若竹汁 ストロベリー フレッシュ</p>
786/31.5/23.9/2.4	770/32.6/32.7/3.4	795/29.1/23.4/2.7	855/29.4/35.7/2.8	750/34.4/18.6/2.6

<お知らせ>

- 都合により献立を変更する場合があります。牛乳は毎日つきます。
- 給食の前は、全員石けんで手をしっかりと洗い、アルコール消毒をしてから配膳します。
- 給食前は、配膳台や机をアルコールで消毒します。（学校で用意します）
- 食べるときは、グループを作らず、一方向を向いて静かに食べます。

※ 今後、変更する項目もあるかもしれませんが、年度初め4月は上記の通り実施する予定です。