Ｈ３０　　４月の給食献立表　　スプーンは正しく持ちましょう！

月	火	水	木	金	土	月	火	水	木	木	金	土
２・１６	３・１７	４・１８	５・１９	６・２０	７・２１	９・２３	１０・２４	１１・２５	12	26	１３・２７	１４・２８
・ごはん ・ハヤシライス ・白菜の煮浸し	③小豆御飯いちご ⑰ごはん ・鶏のハンバーグ ・ブロッコリーの鰹和え ・味噌汁	・ごはん ・八宝菜 ・きゅうりの酢味噌和え ・澄まし汁	・ごはん ・生節と焼き豆腐煮 ・マカロニサラダ ・味噌汁	・ごはん ・タンドリーチキン ・小松菜の雑魚和え ・澄まし汁	・ミートスパゲティー ・南瓜煮 ・澄まし汁	・ごはん ・切干大根と大豆の煮物 ・ひじきの掻き揚げ ・澄まし汁	・ごはん ・豚肉と野菜のソース炒め ・春雨の酢の物 ・味噌汁	・ごはん ・鮭の照り焼き ・三度豆の和え物 ・コーンスープ	・ごはん ・ポークカレー ・ほうれん草のツナ和え	・五目寿司 ・チキンカツ ・ほうれん草のお浸し ・澄まし汁 ・いちご	・ごはん ・おから煮 ・南瓜サラダ ・味噌汁	・ごはん ・さつま芋コロッケ ・キャベツの甘酢和え ・味噌汁
七分つき米 油・豚肉 人参・玉葱 じゃが芋 グリンピース ハヤシルー 白菜・人参 油揚・出汁 えのき茸 濃口醤油	③小豆・塩 いちご ⑰七分つき米 鶏ミンチ 油 玉葱 片栗粉 パン粉 ケチャップ ブロッコリー 鰹節・人参 濃口醤油 出汁・味噌 豆腐 わかめ	七分つき米 油・豚肉 玉葱・人参 しめじ コーン ピーマン もやし 白菜 片栗粉 濃口醤油 きゅうり わかめ・酢 白味噌 人参 出汁・麩 湯葉 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 生節・生姜 焼き豆腐 味醂・酒 出汁・砂糖 濃口醤油 マカロニ 人参・豆乳 ほうれん草 酢・塩・油 出汁・味噌 えのき茸 じゃが芋	七分つき米 鶏肉・豆乳 カレー粉 塩 濃口醤油 小松菜 人参 縮緬雑魚 濃口醤油 出汁 薄口醤油 濃口醤油 玉葱・油揚	豚ミンチ 油 玉葱・人参 ピーマン グリンピース ケチャップ スパゲティー 南瓜・人参 三度豆 出汁・砂糖 濃口醤油 出汁・白菜 大根 薄口醤油 濃口醤油	七分つき米 油・鶏肉 人参・油揚 大豆・出汁 切干大根 砂糖 濃口醤油 ひじき 人参 さつま芋 煮干・玉葱 青海苔・油 てんぷら粉 出汁・水菜 薄口醤油 濃口醤油 豆腐	七分つき米 油・豚肉 人参・玉葱 キャベツ ピーマン もやし・塩 ウスターソース 春雨・人参 きゅうり わかめ・酢 砂糖 濃口醤油 出汁・味噌 じゃが芋 厚揚げ	七分つき米 鮭・油 濃口醤油 砂糖・味醂 酒 三度豆 人参 油揚 濃口醤油 玉葱・豆乳 クリームコーン 洋風だし	七分つき米 油・豚肉 玉葱・人参 じゃが芋 南瓜 グリンピース ノンビーフルートンカツソース ほうれん草 人参・ツナ 濃口醤油	七分つき米 縮緬雑魚 人参・砂糖 グリンピース 酢・塩 でんぶ 鶏肉 小麦粉 油・パン粉 ケチャップ ほうれん草 人参・砂糖 濃口醤油 出汁・花麩 薄口醤油 濃口醤油 貝割菜 いちご	七分つき米 豚ミンチ 人参 おから 出汁・砂糖 油揚 グリンピース 濃口醤油 南瓜・豆乳 レーズン きゅうり 酢・油・塩 出汁・味噌 しめじ 玉葱	七分つき米 豚ミンチ 玉葱 小麦粉 さつま芋 パン粉・油 キャベツ きゅうり 人参 コーン 砂糖・酢 濃口醤油 出汁・味噌 豆腐 貝割菜
・蓬クッキー 蓬・小麦粉 砂糖・油 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ヨーグルト ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・きな粉おはぎ ごはん・小豆 きな粉 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ふかし芋 ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・いちごの蒸しパン 小麦粉・砂糖 ＢＰ・豆乳 いちごジャム ・煮干（幼児） ・牛乳	・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ラスク 食パン・砂糖 バター ・煮干（幼児） ・牛乳	・焼きおにぎり ごはん・味噌 砂糖・味醂 ・煮干（幼児） ・牛乳	・バナナ ・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳	・お芋のパンケーキ さつま芋・油 砂糖・小麦粉 ＢＰ・豆乳 ・煮干（幼児） ・牛乳	・お芋のパンケーキ さつま芋・油 砂糖・小麦粉 ＢＰ・豆乳 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ぶどう寒天 寒天・砂糖 ぶどうジュース ・お煎餅 ・煮干（幼児） ・牛乳	・ビスケット ・煮干（幼児） ・牛乳