

# 4月分献立表

日(曜)	ご飯/パン	牛乳	献立名	一口コメント
10日 (火)			焼きそば、黄桃（缶） きゅうりのしょうがづけ 	定番の人気メニューです。豚肉、キャベツ、たまねぎ、ピーマン、にんじんが入ったソース味の焼きそばです。
11日 (水)			カツカレーライス、フルーツ白玉	入学祝い献立です。子ども達に人気のカレーライスに一口トンカツを添えます。デザートにフルーツ白玉を組み合わせています。
12日 (木)			煮込みハンバーグ、コーンスープ、 三度豆のサラダ、ヨーグルト 	煮込みハンバーグは、ハンバーグとたまねぎをケチャップ、ウスター ソースでじっくり煮こんで仕上げます。
13日 (金)			ビビンバ、トック、いり黒豆 	ビビンバ、トックは韓国・朝鮮料理です。今回、ビビンバにはカルシウムや食物繊維の豊富な切り干しだいこんを使っています。
16日 (月)			マーボーどうふ、きゅうりの甘酢づけ、 もやしとピーマンのごまいため	マーボーどうふは、中国の四川省に住むおばあさんが作った料理から生まれたといわれています。
17日 (火)			マカロニグラタン、 レタスのスープ、りんご（缶） 	子ども達に人気のグラタンはクリームを加え、コクを出しています。ウインナーが入ったスープ、りんご（缶）を組み合わせています。
18日 (水)			まぐろのオーロラ煮、 さといもと野菜の含め煮、キャベツの梅風味	まぐろのオーロラ煮は、油で揚げたまぐろにケチャップ、赤みそを合わせたオーロラソースをからめた人気の献立です。
19日 (木)			焼きとり、みそ汁、はっ酵乳 きゅうりともやしのゆずの香あえ 	焼きとりには、さっぱりしたゆず風味のきゅうりともやしのゆずの香あえを組み合わせています。野菜たっぷりの献立です。
20日 (金)			ビーフシチュー、キャベツのピクルス、 甘夏かん	ビーフシチューは給食室で作った手作りのルウで作ります。やわらかい春キャベツを使ったピクルスを組み合わせています。
23日 (月)			家庭訪問のため給食中止	
24日 (火)			家庭訪問のため給食中止	
25日 (水)			家庭訪問のため給食中止	
26日 (木)			家庭訪問のため給食中止	
27日 (金)			家庭訪問のため給食中止	