

月	火	水	木	金
	<p>にゅうがくしき</p>	<p>8</p> <p>ブロッコリーとコーンのサラダ      かぼちゃコロッセ</p> <p>こめこミルクロール      さつまいもとこまつなのスープ</p>	<p>9</p> <p>おはなみこんだて</p> <p>かみかみ      はなみだんご</p> <p>キャベツのおひたし      さかな(ぶり)のしおこうじやき</p> <p>さくらずし      あつあげとわかめのみそしる</p>	<p>10</p> <p>かみかみ      いちごジャム</p> <p>きりほしだいこんのナポリタンふう      フライドチキン</p> <p>ミルクしょくパン      ミネストローネコンソメふうみ</p>
		<p>13</p> <p>もやしのナムル      さかな(かます)のあますあんかけ</p> <p>ごはん      マーボー豆腐</p>	<p>14</p> <p>ひじきのいために      とりにくのてりやき</p> <p>ごはん      じゃがいものみそしる</p>	<p>15</p> <p>ポテトサラダ      ハンバーグ</p> <p>チーズクッパ      ベーコンとレタスのスープ</p>
<p>20</p> <p>かみかみ      きんぴらごぼう</p> <p>だしまきたまごのそぼろあんかけ</p> <p>ごはん      あさりとみつばのはるうどん</p>	<p>21</p> <p>わかめのすのもの      ぶたにくのくわやき</p> <p>ごはん      だいこんのみそしる</p>	<p>22</p> <p>ひじきとキャベツのサラダ      さかな(めだい)のフライ</p> <p>キャロットパン      クリームスープパスタ</p>	<p>23</p> <p>あげともやしのあえもの      さかな(さば)のみりんやき</p> <p>たけのこごはん      かきたまじる</p>	<p>24</p> <p>フルーツのゼリーあえ      とりにくとさつまいものケチャップがらめ</p> <p>こめこバターロール      コンソメジュリアン</p>
<p>27</p> <p>ブロッコリーのおかかあえ      さかな(いわし)のうめに</p> <p>ごはん      にくじゃが</p>	<p>28</p> <p>みそいため      メンチカツ</p> <p>ごはん      わかたけじる</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p> <p>しょうわひ</p>	<p>30</p> <p>とうにゅうプリン      しゅうまい(2こ)</p> <p>パンパンジーサラダ</p> <p>ごはん      ごもくラーメン</p>	<p>給食がはじまります</p>

**給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。**

**一人分を考えて丁寧に盛り付けましょう。**

給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

髪が短く切っていますか？

爪は短く切っていますか？

マスクから鼻と口が出ていませんか？

手をきれいに洗いましたか？

給食着は清潔ですか？

体調は悪くないですか？

汁物は底からよくかき混ぜて、具と汁を均等に盛り付けます。

トングを使うときは、料理が崩れないように優しくはさんで盛り付けます。

ごはんはクラスの数に合わせて等分にして、ひとり分の目安を考えて盛りつけましょう。

32人クラスの場合

※献立は都合により変更になることがあります。

月	火	水	木	金
	<p>入学式</p>	<p>8 入学祝い献立</p> <p>ブロッコリーとコーンのサラダ お祝いクレープ かぼちゃコロッケ</p> <p>米粉ミルクロール さつまいもと小松菜のスープ</p>	<p>9 お花見献立</p> <p>かみかみ キャバツのおひたし 花見団子 魚(鯛)の塩麴焼き</p> <p>桜ずし 厚揚げとわかめのみそ汁</p>	<p>10</p> <p>かみかみ いちごジャム 切干大根のナポリタン風 フライドチキン</p> <p>ミルク食パン ミネストローネコンソメ風味</p>
<p>13</p> <p>もやしナムル 魚(かます)の甘酢あんかけ</p> <p>ごはん マーボー豆腐</p>	<p>14</p> <p>かみかみ 青のり ひじきの炒め煮 鶏肉の照り焼き</p> <p>ごはん じゃがいものみそ汁</p>	<p>15</p> <p>ポテトサラダ ハンバーグ</p> <p>チーズクッパ ベーコンとレタスのスープ</p>	<p>16</p> <p>キャバツのレモンサラダ チキンナゲット(2こ)</p> <p>麦ごはん カレー</p>	<p>17</p> <p>ヨーグルト パンネのトマトソース 星のコロッケ</p> <p>ミルクロール 肉団子スープ</p>
<p>20</p> <p>かみかみ きんぴら だし巻き卵のそぼろあんかけ</p> <p>ごはん あさり和三つ葉の春うどん</p>	<p>21</p> <p>わかめ酢の物 豚肉のくわ焼き</p> <p>ごはん 大根のみそ汁</p>	<p>22</p> <p>ひじきとキャバツのサラダ 魚(目鯛)のフライ</p> <p>キャロットパン クリームスープパスタ</p>	<p>23</p> <p>揚げともやしの和え物 魚(鯖)のみりん焼き</p> <p>たけのこごはん かきたま汁</p>	<p>24</p> <p>フルーツのゼリー和え 鶏肉とさつまいもの「チャップ」がらめ</p> <p>米粉バターロール コンソメジュリアン</p>
<p>27</p> <p>ブロッコリーのおかか和え 魚(鯛)の梅煮</p> <p>ごはん 肉じゃが</p>	<p>28</p> <p>みそ炒め メンチカツ</p> <p>ごはん 若竹汁</p>	<p>29 昭和の日</p>	<p>30</p> <p>豆乳プリン パンパンジーサラダ しゅうまい(3こ)</p> <p>ごはん 五目ラーメン</p>	<p>給食がはじまります</p>

**給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。**

髪が短く切つていませんか？  
爪は短く切つていませんか？  
マスクから鼻と口が出ていませんか？  
手をきれいに洗いましたか？  
給食着は清潔ですか？  
体調は悪くないですか？

当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、食事にふさわしい環境を整えましょう。

**一人分を考えて丁寧に盛り付けましょう。**

汁物は底からよくかき混ぜて、具と汁を均等に盛り付けます。

ごはんはクラスの数に合わせて等分にして、ひとり分の目安を考えて盛りつけましょう。

32人クラスの場合

※献立は都合により変更になることがあります。