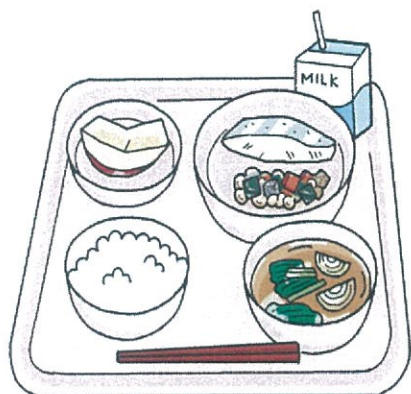


令和4年度4月給食献立予定表

★乳・卵不使用のベーコン・ハム・マヨネーズ・マーガリンを使用しています。
*調味料などの詳しい食材の内容は「食物アレルギー対応予定献立表」でご確認ください。

多良木町学校給食センター

	月	火	水	木	金
こんだて	<h2>ご入学・ご進級おめでとうございます！</h2> <p>今年度も給食が始まります。私たちの体は、今まで食べてきたものでできています。しっかり食べて、丈夫な体をつくっていきましょう。今年度も給食センター調理員一同、力を合わせ、安全で、おいしい給食づくりに励んでいきます。今年度もよろしくお願いいたします。</p>				
					
あかきみどり	11	12	13	14	15
こんだて	支援・分校のみ じゃこサラダ いわしのしょうがに むぎごはん とうふのみそしる	全校給食開始 おいおいゼリー ごしきあえ むぎごはん ハヤシライス	多良木小中止 くきわかめのつくだに きくらげのちゅうかあえ しろごはん にくじゃが	多良木小・多良木中 中止 ピーマンのひじきあえ さかなのさいきょうやき ゆかりごはん のっぺいじる	久米小中止 スパゲッティサラダ やさいコロッケ ミルクパン ポトフ
あかきみどり	ぎゅうにゅう とうふ わかめ あぶらあげ いわし ちりめん こめ むぎ あぶら にんじん たまねぎ えのき だけ きゅうり ねぎ レタス しょうが	ぎゅうにゅう ぶたにく こめ むぎ じゃがいも あぶら さとう ごま にんじん たまねぎ エリンギ グリーンピース キャベツ コーン しょうが ほうれんそう なのはな	ぎゅうにゅう あつあげ ぶたにく ちくわく きわかめ こめ じゃがいも あぶら さとう ごま あぶら にんじん たまねぎ きぬさや しいたけ しょうが きくらげ きゅうり もやし	ぎゅうにゅう とり にく あつあげ ホキ ひじき こめ むぎ さといも こんにゃく でんぷん あぶら にんじん ごぼう しいたけ ねぎ ピーマン もやし きゅうり	ぎゅうにゅう ウィナー ぶたにく ハム ミルクパン さとう じゃがいも あぶら สปาゲッティめん マヨネーズ にんじん たまねぎ キャベツ しめじ きゅうり
こんだて	18	19	20	21	22
あかきみどり	えごま ぶりかけ ブロッコリーサラダ むぎごはん あつあげのちゅうかに	ごまネーズあえ ちくわのいそべあげ たけのこごはん はるさめスープ	こまつなともやしのツナあえ さばごまみそに しろごはん しめじのすましじる	久米小中止 そくせきづけ さかなととうふのチリソース むぎごはん ワンタンスープ	黒小・柳野・多良木中 中止 キャベツとコーンのサラダ とり にくのパンこやき こくとうパン ミネストローネ
あかきみどり	ぎゅうにゅう あつあげ ハム とり にく えだまめ こめ むぎ ごま あぶら さとう こんにゃく でんぷん マヨネーズ にんじん たまねぎ しいたけ ほうれんそう キャベツ きゅうり	ぎゅうにゅう あぶらあげ ちくわ あおりの とり にく ベーコン こんぶ かつおぶし こめ あぶら さとう はるさめ こめ ごま マヨネーズ たけのこ にんじん しいたけ ほうれんそう キャベツ きゅうり	ぎゅうにゅう とうふ わかめ さば こめ ごま しめじ えのき だけ こまつな にんじん ほうれんそう もやし	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく タら こんぶ こめ むぎ ワンタン あぶら さとう にんじん たけのこ たまねぎ きゅうり キャベツ きぬさや もやし	ぎゅうにゅう とり にく ベーコン こくとうパン じゃがいも マカロニ オリーブゆ パンこ たまねぎ キャベツ セロリ にんじん パセリ きゅうり コーン
こんだて	25	26	27	28	29
あかきみどり	したたまねぎのごまマヨあえ ししゃも むぎごはん しるピーフン	いちご マカロニサラダ ペっこうづけ むぎごはん チキンカレー	もやしのあますあえ ごまめ しろごはん こもくだいず	オーロラサラダ うまかコロッケ かやくごはん わかだけじる	昭和の日 
あかきみどり	ぎゅうにゅう ししゃも ぶたにく こめ むぎ ピーファン ごま ごま あぶら マヨネーズ キャベツ きくらげ たけのこ もやし しょうが にんじん たまねぎ きゅうり ねぎ	ぎゅうにゅう とり にく ひよこまめ こめ むぎ じゃがいも あぶら マカロニ マヨネーズ にんじん たまねぎ きゅうり グリーンピース キャベツ コーン	ぎゅうにゅう さつまあげ だいす とりにく あつあげ いりこ こめ あぶら こんにゃく ごま じゃがいも さとう みずあめ れんこん にんじん ごぼう しいたけ もやし しょうが きぬさや	ぎゅうにゅう とり にく とうふ あぶらあげ わかめ こんぶ かつおぶし こめ しらたき あぶら さとう マヨネーズ しいたけ ごぼう ねぎ にんじん いんげん たけのこ キャベツ きゅうり コーン	



給食の栄養

学校給食の食事内容は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」が定められています。また、家庭で不足しがちな栄養素がとれるように考慮しながら、栄養バランスのよい給食をつくっていますので残さずに食べましょう。

給食当番は身支度も大切な仕事です

- ★つめは短く切りましょう
- ★石けんでしっかり手洗いをしましょう
- ★マスクをきちんとつけましょう



- ★ほうしは髪の毛が出ないようにかぶりましょう

お願い

お子さんが白衣などをもち帰った際に洗濯をお願いします。