



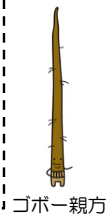
# 4月 もいつけ表

六条(幼・小)



もっと地産地消！  
23日(水)香りごぼうの  
ゴマドレッシングあえ

高松市内でも限られた地域のみで生産された、かおりのよさとやわらかさが特徴のごぼうを使用しています。味わって食べましょう。



月	火	水	木	金
<p><b>ご入学・ご進級 おめでとうございます</b></p>	<p><b>9日</b> ツナポテトサラダ </p> <p>カレーピラフ    ウィナーと野菜のスープ煮</p>	<p><b>10日</b> マセドアンサラダ </p> <p>コッパン    コーンスープ</p>	<p><b>11日</b> さわらの西京焼き </p> <p>ごはん    いももち汁</p>	<p><b>12日</b> 春大根とささみの中華あえ </p> <p>牛乳プリン(小のみ)    マーボーどうふ</p>
<p><b>15日</b> キャベツのソテー </p> <p>ごはん    コンソメスープ</p>	<p><b>16日</b> ひじきと大豆のサラダ </p> <p>清見オレンジ(小のみ)    ソース焼きスパゲティ</p>	<p><b>17日</b> チンゲンサイのサラダ </p> <p>かえりアーモンド    ホイコーロー</p>	<p><b>18日</b> キャロットラペ </p> <p>ガーリックピラ    ロメインレタスのスープ</p>	<p><b>19日</b> とり肉の照り焼 </p> <p>わさんぼうとう    お祝いすまし汁</p>
入学・進級のお祝い献立				
<p><b>22日</b> アスパラガスのサラダ </p> <p>チーズ    ミントマト    春大根のポトフ</p>	<p><b>23日</b> 香りごぼうのゴマドレッシングあえ </p> <p>きなこピーンス    親子どんぶり(ごはん)    (親子どんぶりの具)</p>	<p><b>24日</b> さばの塩焼き </p> <p>ごはん    こうやどうふのみぞ汁</p>	<p><b>25日</b> 海そうサラダ </p> <p>カレーライス(ごはん)    (カレーライスのルウ)</p>	<p><b>26日</b> むし野菜 </p> <p>かける    中濃ソース    白身魚のフライ    ミネストローネ</p>
ふるさとの食再発見の日 小4社会：わたしたちの県				
<p><b>29日</b> しょうわひ </p> <p>昭和の日</p>	<p><b>30日</b> 振替休業日</p>	<p><b>新しい学年での給食がスタートします！もう一度、確認してみましょう。</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>給食の前に、石けんを使ってしっかり手を洗うことはできていますか？ 指の間や指先も、ていねいに洗うようにしましょう。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>茶わんやおはしは、正しく持っていますか？ 正しく持つと、食べこぼしを防いで食べやすくなります。 見た目も美しく見えます。</p> </div> </div> <p>上のはしはえんぴつの持ち方と同じで、上のはしは茶わんのふちにかけて支え</p> <p>4本の指はそろえて底をのせて、親指を茶わんのふちにかけて支え</p> <p>いただきます、ごちそうさまは言えていますか？感謝の気持ちを忘れずに食事をしましょう。</p>		