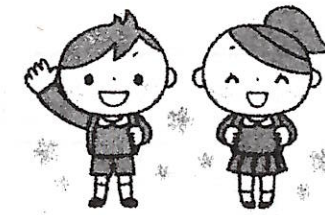


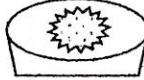
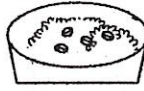













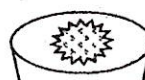










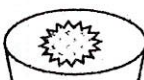
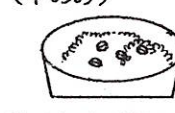
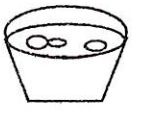









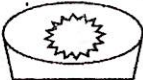

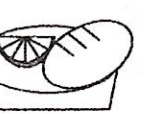





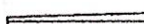
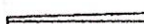








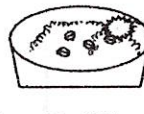

















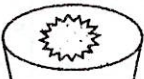
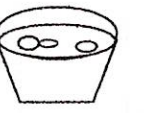






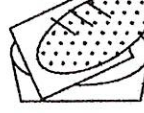












4月 もいつけ表



塩江小学校
塩江中学校

月	火	水	木	金
<p>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。</p> <p>○ エプロン・ぼうし・マスク・給食用のハンカチはそろっていますか？ ○ 給食の前に、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。 ○ 配ぜん前に、盛り付け表を確認しましょう。ごはんやパンは左、汁は右に置きましょう。 ○ いただきます、ごちそうさまはきちんとおっしゃっていますか？ 感謝の気持ちを忘れずに、食事をしましょう。</p> 			<p>7日 ツナサラダ </p>    <p>カレーピラフ  ウィンナーと野菜のスープ</p>	<p>8日 ぶた肉と野菜のしょうがいため </p>    <p>ごはん  とうふのみそ汁</p>
<p>11日 おかかあえ </p>    <p>ひじきのり  あつあげのあま酢煮</p>	<p>12日 キャベツのソテー </p>    <p>味つけ小魚  とり肉と野菜のトマト煮</p>	<p>13日 さけのなんばんづけ </p>    <p>おひたし  とん汁</p> <p>麦ごはん </p>	<p>14日 グリーンサラダ </p>    <p>ショコラプッセ (中のみ)  コーンクリームスープ</p> <p>ガーリックピラフ </p>	<p>15日 はるさめサラダ </p>    <p>桃の杏仁豆腐  マーボーとうふ</p> <p>麦ごはん </p>
中2社会：東アジアの貿易と南蛮人				
<p>18日 大豆のサラダ </p>    <p>清見オレンジ  ソース焼きスパゲティ</p>	<p>19日 さばのしょうが煮 </p>    <p>野菜のごまあえ  春大根のみそ汁</p> <p>麦ごはん </p>	<p>20日 とり肉のからあげ </p>    <p>いちごゼリー  すまし汁</p> <p>赤飯 </p>	<p>21日 フレンチサラダ </p>    <p>小にぼし  (カレーライスのルー)</p> <p>カレーライス (麦ごはん) </p> <p>かける </p>	<p>22日 魚のごまあげ </p>    <p>はっさく (中のみ)  マカロニスープ</p> <p>コッパン </p> <p>海そうサラダ</p>
入学・進級のお祝い献立			中2社会：大航海時代の幕開け	
<p>25日 ビーフンサラダ </p>    <p>ミニトマト  ホイコーロー</p> <p>麦ごはん </p>	<p>26日 きんぴら </p>    <p>野菜マフィン (中のみ)  すいとん汁</p> <p>たけのこごはん </p>	<p>27日 夏みかんサラダ </p>    <p>紙ナフキン  肉だんごのスープ</p> <p>きなこっ茶あげパン </p>	<p>28日 さごしのからあげ </p>    <p>たけのことぶきの土佐煮  じゃがいもみそ汁</p> <p>麦ごはん </p>	<p>29日 しょうわ ひ</p> <p>昭和の日</p> 
ふるさとの食再発見の献立 			中2理科：物質の成り立ち	
			小3音楽：茶つみ	
			小2国語：たけのこぐん	