
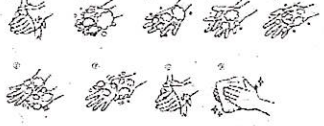

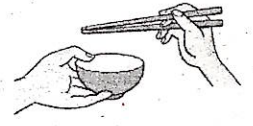


月	火	水	木	金
<p>C 4月 もりつけ表</p> <p>香川県の食材を積極的に活用する取り組み、県産農水産物学校給食利用拡大事業を実施しています。今月の給食には、『かたくちいわし』『オリーブ豚』『大根』を使ったメニューが登場します。楽しみにしていてください。</p>				
<p>8日</p> <p>ロメインレタスのサラダ</p> <p>カレーピラフ (麦入り)</p> <p>ウインナーと野菜のスープ煮</p>	<p>9日</p> <p>小松菜のごまドレッシングあえ</p> <p>魚のレモンソースかけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>春大根のみそ汁</p>	<p>10日</p> <p>キャベツのソテー</p> <p>コッパン</p> <p>とり肉と野菜のトマト煮</p>		
<p>13日</p> <p>ビーフサラダ</p> <p>かえりのごまからめ</p> <p>麦ごはん</p> <p>ホイコーロー</p>	<p>14日</p> <p>ほうれん草のあえもの</p> <p>あさりのつくだ煮</p> <p>麦ごはん</p> <p>こうやどうふのうま煮</p>	<p>15日</p> <p>おひたし</p> <p>かたくちいわしのなんばんづけ</p> <p>麦ごはん</p> <p>じゃがいものみそ汁</p>	<p>16日</p> <p>ひじきと大豆のサラダ</p> <p>清見オレンジ</p> <p>小型コッパン</p> <p>ソース焼きそば</p>	<p>17日</p> <p>校外学習</p>
<p>県産農水産物学校給食利用拡大事業 『かたくちいわし』</p>				
<p>20日</p> <p>ゆで野菜</p> <p>わさんぼんとう(小のみ)</p> <p>いちごゼリー(中のみ)</p> <p>とり肉のからあげ</p> <p>赤飯</p> <p>お祝いすまし汁</p>	<p>21日</p> <p>海そうサラダ</p> <p>小にぼし</p> <p>カレーライス (麦ごはん)</p> <p>入れる (カレーライスのルウ)</p>	<p>22日</p> <p>キャロットサラダ</p> <p>いちごジャム</p> <p>コッパン</p> <p>春大根のポトフ</p>	<p>23日</p> <p>肉だんごのあま酢煮</p> <p>チーズ</p> <p>麦ごはん</p> <p>はるさめスープ</p>	<p>24日</p> <p>きんぴら</p> <p>野菜マフィン</p> <p>たけのこごはん</p> <p>すいとん汁</p>
<p>入学・進級のお祝い献立</p>	<p>県産農水産物学校給食利用拡大事業 『大根』 中2理科「物質の成り立ち」</p>			<p>小2国語「たけのこくん」</p>
<p>27日</p> <p>振替休日</p>	<p>28日</p> <p>(照り焼きハンバーグ)</p> <p>はさむ</p> <p>セルフ照り焼きバーガー (コッパン)</p> <p>ゆで野菜</p> <p>トマトのスープ</p>	<p>29日</p> <p>しょうわ ひ</p> <p>昭和の日</p> <p>しょうわじだい 昭和時代をふりかえり</p> <p>へいや たいせつ たいし 平和の大切さを確かめる日です。</p>	<p>30日</p> <p>切りほし大根のあえもの</p> <p>かしわもち</p> <p>麦ごはん</p> <p>かける (牛どんの具)</p>	<p>端午の節句の献立</p>
<p>中家庭科「人間にとっての食事」</p>				
<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？</p> <p></p>	<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？</p> <p>指の間や指先も、ていねいに洗うようにしましょう。</p> <p></p>	<p>○いただきます、ごちそうさまは心をこめて言えていますか？</p> <p>感謝の気持ちを忘れずに食事をしましょう。</p> <p></p>	<p>○茶わんとおはしは、正しく持っていますか？</p> <p>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> <p></p>	