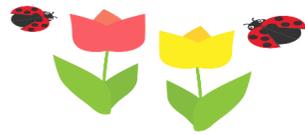


# 4月 盛りつけ表



<h3>4月の給食目標</h3> <h4>給食活動の組織作りをしよう</h4> <p>みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。</p>		<p>給食当番はもちろん、みんなで身支度をしっかり整えましょう。</p> <p>※発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど体調が悪い場合、給食当番はできません。</p>	<h3>6 (木) 入学式</h3>	<h3>7 (金) 始業式</h3> <p>入学・進級おめでとうございます。</p>
<h3>10 (月) お祝い給食</h3>	<h3>11 (火)</h3>	<h3>12 (水)</h3>	<h3>13 (木)</h3>	<h3>14 (金)</h3>
<h3>17 (月)</h3>	<h3>18 (火) やまなしの食</h3>	<h3>19 (水)</h3>	<h3>20 (木) まごわやさしい給食</h3>	<h3>21 (金)</h3> <p>富士山プレミアム牛乳</p>
<h3>24 (月)</h3>	<h3>25 (火)</h3>	<h3>26 (水)</h3>	<h3>27 (木)</h3>	<h3>28 (金) コツコツ給食</h3>
<h4>健康食「まごわやさしい給食」</h4> <p>ま 豆類・大豆製品 </p> <p>ご ごま(ナツ・木の実) </p> <p>は(わ) わかめなどの海藻類 </p> <p>や 野菜 </p> <p>さ 魚(魚介類) </p> <p>しいたけなどのきのこ類 </p> <p>い いも類 </p>		<h4>8のつく日歯や骨によい「コツコツ給食」</h4> <p>コツコツと貯金する様に、歯や骨を丈夫にし、脳や運動能力もアップする等、カルシウムの多い食べ物やかみごたえのある食べ物を取り入れていきます。</p>		<h4>「特選やまなしの食」</h4> <p>山梨県では、県内で受け継がれる郷土料理のうち、特に次世代への継承に取り組んでいく郷土食等176品目(167品目+追加9品目)を「やまなしの食」として認定しました。このうち代表的な47品目が「特選やまなしの食」として選定されました。河口湖南中学校でも「やまなしの食」として、昨年度に引き続き、山梨の食文化を伝えていきたいと思ひます。</p>



# 4月 盛りつけ表



4月の給食目標		給食当番はもちろん、みんなで身支度をしっかり整えましょう。		6 (木) 入学式	7 (金) 始業式
<b>給食活動の組織作りをしよう</b> みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。		 ※発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど体調が悪い場合、給食当番はできません。		 入学・進級おめでとうございます。	
<b>10 (月) お祝い給食</b>	<b>11 (火)</b>	<b>12 (水)</b>	<b>13 (木)</b>	<b>14 (金)</b>	
ぎょうざ お祝ポンデリングいちごミルク ピビンバ フォーととうふの410スープ	きんぴら 大豆とひじきの手作りハンバーグ ミニトマト 麦ごはん 大根とわかめのみそ汁	サラダ スパゲティ ハニーヨーグルト きなこ揚げパン 手作りとり団子スープ	手作りぶどうゼリー カラフルサラダ カレーライス&福神づけ 煮卵	わかめと野菜のサラダ 白玉フルーツ からあげ みそラーメン	
<b>17 (月)</b>	<b>18 (火) やまなしの食</b>	<b>19 (水)</b>	<b>20 (木) まごわやさしい給食</b>	<b>21 (金)</b>	
切干大根の煮物 特みそかつせんきゃべつ 麦ごはん とうふとなめこのみそ汁	菜の花のごま和え きびなごのかりかりフライ 富沢こわめし(たけのこごはん) とうふと玉ねぎのみそしる	パリパリサラダ マカロニグラタン 黒パン 野菜のコンソメスープ	ひじきの煮物 さばのみそ煮 手作りいちごゼリー 麦ごはん 豆乳じる	レットオニオンサラダ シャリシャリ大豆 富士山プレミアム牛乳 快調ヨーグルト スパゲティミートソース	
<b>24 (月)</b>	<b>25 (火)</b>	<b>26 (水)</b>	<b>27 (木)</b>	<b>28 (金) コツコツ給食</b>	
ブロッコリーのごま和え 高野とうふのオランダ煮 ブルーベリーゼリー わかめごはん とんじる	ゆかりあえ 新ごぼうのあまからあげ 豚丼 新じゃがいものみそしる	鶏肉のトマトソース チーズサラダ 手作りソーダゼリー ABCコンソメスープ バターロール	こんにゃくの炒り煮 さわらの甘酢ソース 河内晩柑 麦ごはん 白菜のみそ汁	シーザーサラダ ぶどうゼリーinヨーグルト ピザトースト ポトフ	
<b>健康食「まごわやさしい給食」</b> ま 豆類・大豆製品 ご ごま(ナツ・木の实) は(わ) わかめなどの海藻類 や 野菜 さ 魚(魚介類) し しいたけなどのきのこ類 い いも類		<b>8のつく日歯や骨によい「コツコツ給食」</b> コツコツと貯金する様に、歯や骨を丈夫にし、脳や運動能力もアップする等、カルシウムの多い食べ物やかみごたえのある食べ物を取り入れていきます。		<b>「特選やまなしの食」</b> 山梨県では、県内で受け継がれる郷土料理のうち、特に次世代への継承に取り組んでいく郷土食等176品目(167品目+追加9品目)を「やまなしの食」として認定しました。このうち代表的な47品目が「特選やまなしの食」として選定されました。河口湖南中学校でも「やまなしの食」として、昨年度に引き続き、山梨の食文化を伝えていきたいと思ひます。	