

# R6.4月湖南中給食



## 4月の給食目標

### 給食活動の組織作りをしよう

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。



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。

※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。

★4月10日は語呂合わせで（フォーとう）ほうとうの日。特選やまなしの食に選定された山梨県の郷土料理です。味わって食べましょう。

5 (金)



8 (月) 始業式

9 (火) お祝い給食

10 (水) やまなしの食

11 (木)

12 (金)

入学・進級  
おめでとうございます。



15 (月)

16 (火) まごわやさしい給食

17 (水)

18 (木) コツコツ給食

19 (金)



22 (月)

23 (火) 富士山プレミアム牛乳

24 (水)

25 (木)

26 (金)



29 (月)

30 (火)



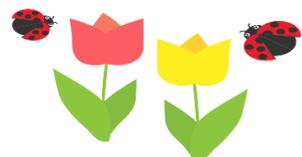
### 健康食「まごわやさしい給食」

- 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

### 8のつく日歯や骨によい「コツコツ給食」

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。





# R6.4月 盛り付け表



4月の給食目標		給食活動の組織作りをしよう		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。		★4月10日は語呂合わせで(フォーとう)ほうとうの日。特選やまなしの食に選定された山梨県の郷土料理です。味わって食べましょう。		5 (金)				
<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>※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>		<p>★4月10日は語呂合わせで(フォーとう)ほうとうの日。特選やまなしの食に選定された山梨県の郷土料理です。味わって食べましょう。</p>						
8 (月) 始業式	9 (火) お祝い給食	10 (水) やまなしの食	11 (木)	12 (金)	13 (土)	14 (日)	15 (月)	16 (火) まごわやさしい給食	17 (水)	18 (木) コツコツ給食	19 (金)	
<p>入学・進級おめでとうございます。</p>	<p>きんぴら 大豆とひじきの手作りハンバーグ お祝いデザート</p> <p>麦ごはん 大根とわかめのみそ汁</p>	<p>身延のゆばの和え物 いなりずし ほうとう</p> <p>シャリシャリ大豆</p>	<p>ぎょうざ ブルーベリーゼリー</p> <p>ビビンバ(コチュジャンみそ付) 春雨スープ</p>	<p>わかめと赤坂トマトのサラダ きなこ揚げパン</p> <p>めまおアゼリーinヨーグルト 手作りとり団子スープ</p>			<p>ブロッコリーのごま和え 高野豆腐のオランダ煮 いよかんゼリー</p> <p>わかめごはん とんじる</p>	<p>ひじきの煮物 さばのみそ煮 オレンジ</p> <p>麦ごはん 豆乳じる</p>	<p>鶏肉のトマトソース チーズサラダ ABCコンソメスープ</p> <p>バターロール</p>	<p>切干大根の煮物 けんみそかつせんきゃべつ プチまるチーズ</p> <p>麦ごはん とうふのすましじる</p>	<p>シーザーサラダ ピザトースト</p> <p>ブルーベリーinヨーグルト ポトフ</p>	
22 (月)	23 (火) 富士山プレミアム牛乳	24 (水)	25 (木)	26 (金)	27 (土)	28 (日)	29 (月)	30 (火)	健康食「まごわやさしい給食」		8のつく日歯や骨によい「コツコツ給食」	
<p>こんにゃくの炒り煮 さわらの甘酢ソース 河内晩柑</p> <p>麦ごはん 白菜のみそ汁</p>	<p>レッドオニオンサラダ スパイン風オムレツ</p> <p>ハニーヨーグルト スパゲティミートソース</p>	<p>パリパリサラダ 黒パン</p> <p>マカロニグラタン 野菜のコンソメスープ</p>	<p>菜の花の和え物 豚丼</p> <p>新ごぼうのあまからあげ 温州みかんゼリー</p>	<p>いちごゼリー カレーライス&amp;福神づけ</p> <p>コールスローサラダ とんカツ</p>			<p>昭和の日</p>	<p>わかめと野菜のサラダ 白玉フルーツ</p> <p>からあげ みそラーメン</p>	<p>健康食「まごわやさしい給食」</p> <p>ま 豆類・大豆製品 ご 小麦(ナッツ・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</p>	<p>8のつく日歯や骨によい「コツコツ給食」</p> <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>		