



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

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

入学・進級おめでとうございます。



9 (火) お祝い給食

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

麦ごはん 大根とわかめのみそ汁

10 (水) やまなしの食

身延のゆばの和え物 いなりずし

シャリシャリ大豆 ほうとう

11 (木)

ぎょうぎ ブルーベリーゼリー

ビビンバ(コチュジャンみそ付) 春雨スープ

12 (金)

わかめと赤坂トマトのサラダ めまおとせリーinヨーグルト

きなこ揚げパン 手作りとり団子スープ

15 (月)

ブロッコリーのごま和え 高野豆腐のオランダ煮 いやかんゼリー

わかめごはん とんじる

16 (火) まごわやさしい給食

ひじきの煮物 さばのみそ煮 オレンジ

麦ごはん 豆乳じる

17 (水)

鶏肉のトマトソース チーズサラダ 手作りソーダゼリー

バターロール ABCコンソメスープ

18 (木) コツコツ給食

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

麦ごはん とうふのすましじる

19 (金)

シーザーサラダ ブルーベリーinヨーグルト

ピザトースト ポトフ

22 (月)

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

23 (火) 富士山プレミアム牛乳

レッドオニオンサラダ ハニーヨーグルト

スペイン風オムレツ スパゲティミートソース

24 (水)

パリパリサラダ マカロニグラタン りんごカルピスゼリー

黒パン 野菜のコンソメスープ

25 (木)

菜の花の和え物 新ごぼうのあまからあげ 温州みかんゼリー

豚丼 新じゃがいものみそじる

26 (金)

いちごゼリー コールスローサラダ

カレーライス&福神づけ とんカツ

29 (月)



30 (火)

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

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。

