



R7.4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。



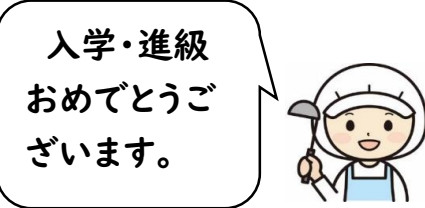
給食当番はもちろん、みんなで身支度をしっかり整えましょう。

※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。交代しましょう。

★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。



一ヶ月食べ終わったら、HPの給食だよりの欄に載せています。

7 (月)	8 (火) 始業式	9 (水) お祝い給食	10 (木) やまなしの食	11 (金)
				
14 (月)	15 (火) まごわやさしい給食	16 (水)	17 (木)	18 (金) コツコツ給食
				
21 (月)	22 (火)	23 (水) 富士山プレミアム牛乳	24 (木)	25 (金)
				
28 (月) コツコツ給食	29 (火)	30 (水)	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。 	



R7.4月 もりつけ表



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。 ※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。交代しま 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。	
7 (月)	8 (火) 始業式	9 (水) お祝い給食	10 (木) やまなしの食	11 (金)	
 入学式	入学・進級 おめでとうございます。 	菜の花の ごま和え 大豆とひじき の手作りハン バーグ お祝い ゼリー (りんご味) 麦ごはん お祝い すましじる	チョレギサラダ いなりずし ほうとう シャリシャリ大豆	わかめとトマトの サラダ あまおうゼリー inヨーグルト きなこ 揚げパン 手作りとり団子 スープ	
14 (月)	15 (火) まごわやさしい給食	16 (水)	17 (木)	18 (金) コツコツ給食	
パリパリ春巻 ビビンバ(コチュ ジャンみそ付) 春雨スープ	ひじきの 煮物 さばの みそ煮 オレンジ 麦ごはん 豆乳じる	鶏肉の トマトソース チーズ サラダ レモン ゼリー こどもパン ABC コンソメスープ	切干大根 の煮物 特選みそかつ せんきゃべつ 麦ごはん とうふの すましじる	コツコツサラダ ハニー ヨーグルト まん丸スペイン 風オムレツ スパゲティ ミートソース	
21 (月)	22 (火)	23 (水) 富士山プレミアム牛乳	24 (木)	25 (金)	
海草サラダ 米粉のミニ チョコドック からあげ みそラーメン	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 ブルーベリーコ inヨーグルト ピザトースト ポトフ	手作りいちご ゼリー 揚げかぼちゃ とブロッコ リーサラダ 豚丼 新じゃがいもの みそしる	すりおろし りんごゼリー コールスロー サラダ カレーライス& 福神づけ 煮卵	
28 (月) コツコツ給食	29 (火)	30 (水)	8のつく日歯や骨によい「コツコツ給食」		
れんこん サラダ 高野豆腐の オランダ煮 わかめごはん とんじる		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	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。  		