











4月配膳予定表(中学校)

下野市立国分寺学校給食センター

月	火	水	木	金	
					
		<p>10</p> <p>たらの ねぎみそマヨ焼き にらの和え物</p> <p>牛乳</p> <p>お祝いデザート ゼリー</p> <p>お祝い 五目汁</p> <p>デザート スプーン</p> <p>【入学・進級のお祝い献立】</p> 	<p>11</p> <p>テジブルコギ ほうれん草と もやしのナムル</p> <p>牛乳</p> <p>チンゲンサイと 豆腐のたまごスープ</p> 	<p>12</p> <p>ポークカレー</p> <p>牛乳</p> <p>チョコプリン</p> <p>キャベツとコーンの りんごサラダ</p> <p>デザート スプーン</p> <p>ポークカレーに麦ごぼんを入れて食べましょう。</p>	
<p>15</p> <p>モロのから揚げ 小松菜ののり和え</p> <p>牛乳</p> <p>豚汁</p> 	<p>16</p> <p>ハンバーグ トマトミックスソース 大根と海藻のサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>はちみつ パン</p> <p>コンソメスープ</p> 	<p>17</p> <p>肉シューマイ パンサンスー</p> <p>牛乳</p> <p>生揚げの 中華炒め</p> <p>肉シューマイは 1人2個ずつです。</p> 	<p>18</p> <p>さばのみそ煮 もやしときゅうりの たくあん和え</p> <p>牛乳</p> <p>のっぺい汁</p> 	<p>19</p> <p>豚肉のしょうが炒め ほうれん草と キャベツのからし和え</p> <p>牛乳</p> <p>かんぴょうと たまごのみそ汁</p> <p>しもつけいっぱいdayです</p>	
<p>22</p> <p>小松菜ともやしの おひたし お魚丼(具)</p> <p>牛乳</p> <p>じゃがいもと玉ねぎの 豆乳みそ汁</p> <p>お魚丼の具をご飯にかけて食べましょう。</p> 	<p>23</p> <p>チーズサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>甘夏 ゼリー</p> <p>黒糖 ロールパン</p> <p>デザート スプーン</p> <p>ホーローパン</p>	<p>24</p> <p>アジフライ 大豆とひじきの 炒め煮</p> <p>牛乳</p> <p>実だくさん みそ汁</p> 	<p>25</p> <p>オムレツ</p> <p>牛乳</p> <p>ヨーグルト</p> <p>グリーンアスパラガスと ペーコンのトマトスパゲティ (麺+ソース)</p> <p>大根と かつのサラダ</p> <p>デザート スプーン</p> <p>おかず皿にスパゲティを盛り付け、そこにトマトソースをかけてください。 オムレツは、パン皿(浅いお皿)に盛り付けてください。</p>	<p>26</p> <p>さわらの西京焼き たけのご飯(具)</p> <p>牛乳</p> <p>小松菜と 豆腐のすまし汁</p> <p>たけのご飯の具をご飯に混ぜて食べましょう。</p>	
<p>29</p> <p style="text-align: center;">昭和の日</p>	<p>30</p> <p>春キャベツとハムのサラダ 白身魚フライ</p> <p>牛乳</p> <p>外カブソース</p> <p>コッペイパン</p> <p>角切り野菜 スープ</p> <p>白身魚フライを、パンにはさんでタルタルソースをかけてフィッシュバーガーを作って食べましょう。</p>	<p>給食が はじまります!</p> 			<p>給食の前には 手を洗おう</p> 