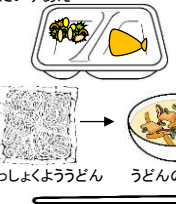
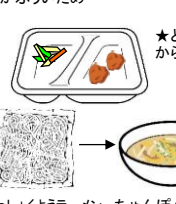


令和7年度 4月 はいぜんたべかたひょう 南部

羽島市学校給食センター

7日(月) にゅうがくしき しぎょうしき 入学式・始業式 	8日(火) ◆さんしよだんご ちくぜんに  はながた はんぺん しろごはん うすくずじる しんねんど さいしよく きやうしよく はながた 新年度、最初の給食は、花形 のはんぺんや筑前煮、デザート のわがし さんしよく に和菓子の三色だんごをとり入 れた、春を感じられる献立です。	9日(水) ◆ヨーグルト ドレッシング わふうサラダ  さわらの さいきょうやき ちらしずし ちらし寿司は、すすく育つ『た けのこ』や大地に根づく『にんじ ん』など、縁起の良い具材が使わ れています。	10日(木) にびたし  てりやき チキン むぎごはん みだくさんみそしる しゅさい とりにく あまから や 主菜には、鶏肉を甘辛く焼いた てや からだ 照り焼きチキンです。体をつくる ために必要なたんぱく質が多い のが特徴です。	11日(金) カラフルソテー フライドポテト  ソフトめん ミートソース ソフトめんは、ひと袋をそのま まソースの中に入れますと、あふ れてしまいます。半分ずつ入れ るなど、工夫して食べましょう。
14日(月) ◆にゅうがくおいわいデザート こふきいも  メンチカツ くろパン はるキャベツのスープ きょう ぜんがっこう しん ねんせい 今日から全学校の新1年生の 給食が始まります。デザートに は、いちごを使った、季節を味わ えるお祝い献立にしました。	15日(火) ごまあえ さけの こうみやき  しろごはん あさりのみそしる ごはんを中心とした和食です。 和食は日本の食文化です。栄養 のバランスが良く世界中から注目 されています。	16日(水) おんやさい ドレッシング  ウインナー むぎごはん チキンカレー にほん かいがい ひとひと 日本のカレーは、海外の人々に も人気があり、みんなの大好きな 料理です。カレーとごはんをしっ かり食べましょう。	17日(木) ◆オレンジ  あつやき たまご むぎごはん さわにわん たまごしょうり こんだて たまご 卵料理の献立です。卵には、ヒ ナになるまでに必要な栄養がつ まっていることから、完全栄養食 品といわれています。	18日(金) あおなの だいずあえ  あゆのかり かりあげ いっしょくようどん うどんのしる きょう しょうい ひと 今日は、食育の日になんだ献 立です。みなさんの住んでいる岐 阜県の特産物を紹介します。地 元について考えてみましょう。
21日(月) スライスチーズ  フルーツポンチ しろみざか なフライ しょくパン コーンスープ しょく た 食パンがしっかり食べられるよ う工夫した献立です。おかずをは さんだり、スープにつけたりして 食べてみましょう。	22日(火) にくじゃが  ★がんもどきの ふくめに しろごはん わかたけじる ごはんには、筋肉や脳のエネル ギー源となるぶどう糖が含まれて います。午後からも元気に活動で きるように、しっかり食べましょう。	23日(水) ◆とうにゅうプリン ドレッシング いろどりサラダ  ぶたにくとレバー のあげに ごもくごはん ぶたにく せいに 豚肉とレバーの揚げ煮では、成 長期に必要な、たんぱく質や鉄、 ビタミンB1をしっかり取ることがで きます。	24日(木) きりぼしだいこん のもの  さばの カレーやき むぎごはん しんじやがいものみそしる きょう さかな 今日の魚はさばです。さばには 血液をサラサラにし、脳にいい脂 が豊富に含まれ、生活習慣病を 予防する働きがあります。	25日(金) かうういため  ★とりにくの からあげ いっしょくようラーメン ちゃんぽんのしる ラーメンの献立です。豚骨スー プを使ったちゃんぽんの汁を取り 入れました。人気のから揚げと一 緒にいただきます。
28日(月) いちごジャム  キャベツのソテー まめと かぼちゃ のコロッケ コッペパン チャウダー コッペパンに、いちごジャムをつ けたり、コロッケやソテーをはさん だりして食べてみましょう。	29日(火) しょうわ ひ 昭和の日 	30日(水) ドレッシング ナムル  ビビンバ のぐ むぎごはん わかめスープ かんこくしょうり しょうかい 韓国料理を紹介します。ごはん がしっかり食べられるビビンバの 具をとり入れました。他国の食文 化を学びましょう。	◆ゴミは業者が回収します。 ★数ものについて 22日(火) がんもどきの含め煮 幼・小 1個、中・高 2個 25日(金) 鶏肉のから揚げ 幼・小 2個、中・高 3個 	