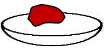
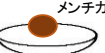
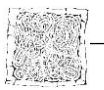
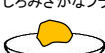
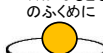
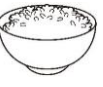
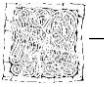
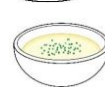


令和7年度 4月 はいぜんたべかたひょう 西部幼稚園

羽島市学校給食センター

	8日(火) にゅうえんしき 入園式 	9日(水) ◆ヨーグルト ドレッシング わふうサラダ    ちらしずし 	10日(木) にびたし     むぎごはん みだくさんみそしる 	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 
14日(月) ◆にゅうがくおいらいデザート こふきいも     くろパン はるキャベツのスープ 	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 	16日(水) ドレッシング おんやさい     むぎごはん チキンカレー 	17日(木) ◆オレンジ ひじきのもの     むぎごはん さわにわん 	18日(金) あおなの だいちずあえ  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 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。	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。	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と食べましょう。	たまご料理の献立です。卵には、ヒナになるまでに必要な栄養がたっぷり含まれていることから、完全栄養食品といわれています。	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     しよくパン コーンスープ 	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 	23日(水) ◆とうにゅうプリン ドレッシング いろどりサラダ    ごもくごはん 	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 	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 
しよく 食パンがしっかり食べられるよう工夫した献立です。おかずはさんだり、スープにつけたりして食べてみましょう。	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、しっかりと食べましょう。	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をしっかりとることができそうです。	今日の魚はさばです。さばには血液をサラサラにし、脳によ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。	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     コッペパン チャウダー 	29日(火) しょうわ 昭和の日 	30日(水) ドレッシング ナムル  びびんぱのぐ    むぎごはん わかめスープ 	マナーを守って 楽しい給食 	
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。		かんこりょうしやうかい 韓国料理を紹介します。ごはんがしっかり食べられるびびんぱの具をとり入れました。他国の食文化を学びましょう。		