



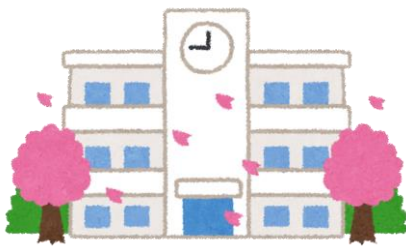
# 4月 もいっつけひょう



## 入学・進級

## おめでとう!

平成28年度の給食が始まりました。  
今年度も栄養士・調理員全員で力を  
合わせておいしい給食を作ります。  
どうぞよろしくお願いいたします。



<p>12 (火)</p> <p>野菜とじゃこの サラダ ドレッシングと 和える</p> <p>ライス グラタン</p> <p>メロンパン</p> <p>レンフォアタン</p> 	<p>13 (水)</p> <p>ごま酢和え</p> <p>ごまとタレを 和える</p> <p>鶏肉のからあげ (3個)</p> <p>たけのこ ごはん</p> <p>みそ汁</p> 	<p>14 (木)</p> <p>酢豚</p> <p>手作りふりかけ ごはん</p> <p>中華 スープ</p> 	<p>15 (金)</p> <p>ツナ、ドレッシ ングを和える</p> <p>ビーンズ サラダ</p> <p>福神漬 ライス</p> <p>カレールウ</p> 	
<p>18 (月)</p> <p>お浸し タレ</p> <p>鮭のごま マヨネーズ焼き</p> <p>ごはん</p> <p>筑前煮</p> 	<p>19 (火)</p> <p><b>食育の日の献立</b></p> <p>小女子の きんぴらごぼう</p> <p>豚肉の みそ漬け焼き</p> <p>ごはん</p> <p>けんちん汁</p> 	<p>20 (水)</p> <p>切干大根の サラダ</p> <p>ドレッシング</p> <p>ピザトースト</p> <p>じゃがいもの コンソメ スープ煮</p> 	<p>21 (木)</p> <p>磯香和え</p> <p>タレ・のり</p> <p>さばの竜田揚げ</p> <p>もぶりごはん (広島県郷土料理)</p> <p>みそ汁</p> 	<p>22 (金)</p> <p>ビビンバ (肉・野菜)</p> <p>野菜とタレ・ ごまを和え る</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐スープ</p> 
<p>25 (月)</p> <p>中華めん</p> <p>こまつなの ソテー</p> <p>みそラーメン</p> <p>変わり春巻き</p> 	<p>26 (火)</p> <p>パンパン</p> <p>ドレッシング アーモンド じゃこ</p> <p>メキシコ風 ピラフ</p> <p>ピラフ (ソース)</p> 	<p>27 (水)</p> <p>くるみ和え</p> <p>くるみ・タレ</p> <p>和風ハンバーグ ソース</p> <p>ごはん</p> <p>五目煮</p> 	<p>28 (木)</p> <p>コーンサラダ</p> <p>ドレッシング</p> <p>イカフライ</p> <p>ソース</p> <p>とりごぼう ピラフ</p> <p>チンゲン菜の スープ</p> 	<p>29 (金)</p> <p>昭和の日</p> 