

4月



もりつけ表



おいしい給食を作ります！



中学校

柏市学校給食センター

令和3年

月	火	水	木	金
<p>おしらせ</p> <p>☆22日(木)の お祝い☆いちごケーキ の箱は、たたんですててください。 (ゴミがかさばらないようにするため) ☆ソースがつく日 15日(木)</p>	<p>♪食べた後の食器は、同じ大きさ、同じ 同じ絵の食器ごとに重ねて返しましょう♪</p> <p>お皿 (気球の絵)</p> <p>小さいおわん (ピンクの花のライン)</p> <p>☆大きいおわん (お花の絵)</p>	<p>ほうしをかぶる</p> <p>マスクを きちんと つける</p> <p>つめを みじかく</p> <p>て 手をきれいに あらう</p> <p>せい 清けつな ハンカチを つか 使う</p> <p>はくい 白衣を きちんと きる</p>	<p>8</p> <p>入学式</p> <p>ご入学おめでとう ございます</p>	<p>9</p> <p>アセロラゼリー</p> <p>千葉県産小松菜とりんごのサラダ</p> <p>かける ☆ 和風ミートソース</p> <p>スパゲティ</p>
<p>12</p> <p>ごま粉ふき芋 バジルチキン</p> <p>ご飯</p> <p>☆ABCマカロニ 入りスープ</p>	<p>13</p> <p>黒糖大豆</p> <p>ししゃもの唐揚げ(2本) のり和え</p> <p>ご飯</p> <p>☆新玉ねぎとグリーン ピースの味噌汁</p>	<p>14</p> <p>ひとくちぶどうゼリー</p> <p>厚焼き卵 肉豆腐</p> <p>麦ご飯</p> <p>☆若竹汁</p>	<p>15</p> <p>はちみつレモンゼリー</p> <p>スナックアーモンド</p> <p>春キャベツとツナのサラダ 野菜コロッケ(ソース)</p> <p>丸パン</p> <p>☆新人参の スープ</p>	<p>16</p> <p>パイ寒天和え</p> <p>麦ご飯</p> <p>☆豆入りカレー</p>
<p>19</p> <p>鮭の西京焼き きんぴら丼の具</p> <p>のせる</p> <p>麦ご飯</p> <p>☆呉汁</p>	<p>20</p> <p>味付小魚</p> <p>きゅうりとこんにゃくの サラダ</p> <p>かける</p> <p>麦ご飯</p> <p>☆ハヤシライス ソース</p>	<p>21</p> <p>味付けのり</p> <p>鱈のみぞれ煮 春キャベツのごま和え</p> <p>ご飯</p> <p>☆肉じゃが</p>	<p>22</p> <p>お祝い☆いちごケーキ</p> <p>ひじきのサラダ</p> <p>コッパン</p> <p>☆チリコンカン</p>	<p>23</p> <p>パンサンスウ 焼きチーズかまぼこ</p> <p>麦ご飯</p> <p>☆麻婆豆腐</p>
<p>26</p> <p>ベビーチーズ</p> <p>ピビンバの具 (肉・野菜)</p> <p>のせる</p> <p>麦ご飯</p> <p>☆五目スープ</p>	<p>27</p> <p>ヨーグルト</p> <p>いかのかりん揚げ たけのこのおかが煮</p> <p>ゆかりご飯</p> <p>☆春キャベツ の味噌汁</p>	<p>28</p> <p>ドライプルーン</p> <p>中華丼の具</p> <p>かける</p> <p>ご飯</p> <p>☆コーンスープ</p>	<p>4月29日</p> <p>昭和の日</p>	
				<p>30</p> <p>鶏肉の唐揚げ 油揚げとごぼうの 和え物</p> <p>わかめご飯</p> <p>☆にら卵汁</p>

給食の約束

みんなで楽しく食べる
ため、一人ひとりが意識
して取り組みましょう。

給食の前に手をきれ
いに洗う

協力して準備を行う

あいさつをきちんとする

姿勢を正しくし、よく
かんで食べる

汚い話や気持ちの悪
い話をしない

決められた時間内に
食べ終える

食器は大切に使う