

令和7年度 4月 はいぜんたべかたひょう 北部

羽島市学校給食センター

7日(月) にやうがくしき しぎやうしき 入学式・始業式	8日(火) ◆さんしょくだんご 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 はながたはんぺんや筑前煮、デザートのはんぺんや筑前煮、デザート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、すくすく育つ『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 主菜には、鶏肉を甘辛く焼いた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。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) ◆にや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) ドレッシング おんやさい ウィナー むぎごはん チキンカレー 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。	17日(木) ◆オレンジ ひじきのもの あつやきたまご むぎごはん さわにわん 卵料理の献立です。卵には、ヒト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。	18日(金) あおなのだいずあえ あゆのかりあげ いっしょくようどん うどんのしる きょう しょくいく ひ 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 しよくパン コーンスープ しよく ぱんがしっかりと食べられるよう工夫した献立です。おかずをたくさん取り、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、しっかりと食べましょう。	23日(水) ◆どうにやうプリン 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 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。	24日(木) きりぼしだいこんののりもの さばのから揚げ むぎごはん しんじやがいものみそしる 今日の魚はさばです。さばには、血液をサラサラにし、脳に良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) からういため ★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 かんこくりやうり しょうかい 韓国料理を紹介します。ごはんがしっかりと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	

