

# 令和3年 4月の献立



今年度の給食は4月9日(金)から始まりました。  
14日は「春の献立」として、旬の生たけのこを使った  
たけのこごはんができました。



9日(金)



米飯  
鶏の唐揚げ  
ミニトマト  
お浸し  
切干大根煮  
パイナップル缶  
味噌汁  
牛乳

12日(月)



米飯  
ブルコギ  
揚げギョーザの酢醤油かけ  
ナムル  
スープ  
牛乳

13日(火)



柳川煮  
梅干し(小袋)  
おにぎり  
ゆず和え  
わかめうどん  
牛乳



14日(水)



たけのこごはん  
鯖の塩焼き  
ごま和え  
肉じゃが  
大豆の甘辛揚げ  
すまし汁  
牛乳

15日(木)



コッペパン  
ナポリタン  
ポークウインナー  
ツナサラダ  
いちごジャム  
ポパイスープ  
牛乳

16日(金)



米飯  
エビカツ  
ソース(小袋)  
海藻サラダ  
フルーツポンチ  
福神漬  
カレーライス  
牛乳



19日(月)



米飯  
牛肉の甘辛煮  
茎わかめのサラダ  
白玉団子のきなこがけ  
かき玉汁  
牛乳

20日(火)



米飯  
鰯の照り焼き  
若竹煮  
味付のり(小袋)  
平天のピリ辛炒め  
ごま和え  
豚汁  
牛乳

21日(水)



米飯  
エビフライ  
オムレツ  
ミニトマト  
ブロッコリーサラダ  
まるごとみかん缶  
ハヤシライス  
牛乳



22日(木)



黒糖入りコッペパン  
フライドチキン  
キャベツサラダ  
ビーフン炒め  
チョコレートジャム  
スープ  
牛乳

23日(金)



米飯  
白身魚のピリ辛揚げ  
カットコーン  
ブロッコリー  
ひじき煮  
キャンディチーズ  
すまし汁  
牛乳

26日(月)



米飯  
鯖のゆうあん焼き  
ポテトサラダ  
金平牛蒡  
のり佃煮(小袋)  
味噌汁  
牛乳

27日(火)



米飯  
豆腐ハンバーグの照り焼きソース  
ブロッコリー  
ミルクココア  
あげ玉煮  
すまし汁  
牛乳

28日(水)



米飯  
メンチカツ  
ソース(小袋)  
アスパラとベーコンの炒め  
れんこんサラダ  
バレンシアオレンジ  
味噌汁  
牛乳

29日(木)

昭和の日

30日(金)



米飯  
回鍋肉  
中華サラダ  
フルーツ杏仁  
野菜スープ  
牛乳