



4月 給食もいっつけ表



月	火	水	木	金
<h2 style="color: red;">入学・進級 おめでとう！</h2>				
<p>17日</p>  <p>地粉うどん 小松菜のソテー ちくわの2色揚げ ごま 1本 育のり1本</p> <p>かき玉うどん汁</p>	<p>18日</p> <p>(じゃこ・ドレッシング) 鉄骨サラダ</p>  <p>麦ごはん カレーライス ルウ</p>	<p>12日</p> <p>メロンパン</p> <p>(ドレッシング) コーンサラダ ライスグラタン</p>  <p>レンフォアタン</p>	<p>13日</p> <p>(たれ) 切り干し大根のあえ物 ソフトカレイの竜田揚げ</p>  <p>こぎつねごはん 豚汁</p>	<p>14日</p> <p>(ごま・たれ) 野菜肉</p>  <p>ピンパ ごはん チンゲン菜のスープ</p>
<p>24日</p> <p>(たれ) かんぴょうのあえ物 ぶた肉のアップルソース焼き</p>  <p>ごはん にら玉汁</p>	<p>19日</p> <p>鶏肉のトマト煮</p> <p>二色揚げパン きな粉・ココア</p>  <p>ワンタンスープ</p>	<p>20日</p> <p>(ドレッシング) 華風和え いかのヤンニョムカンジャンかけ 中華スープ</p>  <p>チャーハン</p>	<p>21日</p> <p>磯香和え さばのみそ焼き</p>  <p>ごはん 五目煮</p>	<p>25日</p> <p>(とり肉・ドレッシング) シーフードグラタン パンパンジーサラダ</p>  <p>トースト じゃが芋のコンソメスープ煮</p>
<p>26日</p> <p>(ごま・たれ) ごま酢あえ とり肉のから揚げ (3こずつ)</p>  <p>たけのこごはん みそ汁</p>	<p>27日</p> <p>おかか炒め あじフライ(ソース)</p>  <p>ごはん 磯煮</p>	<p>28日</p> <p>ピラフ用 ミートソース</p> <p>メキシコ風ピラフ</p> <p>(ごま・ツナ・ドレッシング) ビーンズサラダ</p> 		
<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="border: 2px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block; text-align: center;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">武里中の 給食ルールを 身につけよう</p> </div> <div style="margin-left: 20px; text-align: center;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">給食を残さず食べて、 感謝の気持ちを表しましょう！</p> </div>  </div>				