



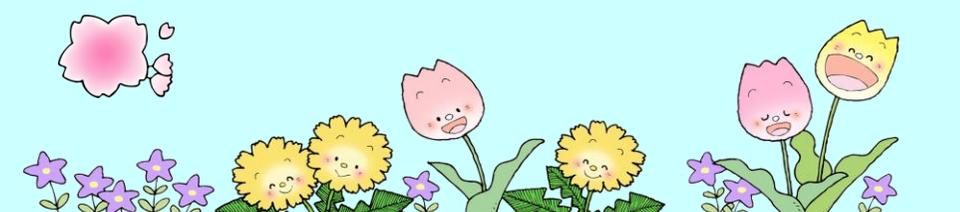
4月 給食もいっつけ表

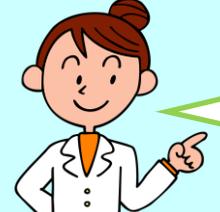


月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

入学・進級 おめでとう！

	<p>12日 メロンパン</p> <p>(ドレッシング) コーンサラダ</p> <p>ライスグラタン</p> <p>レンフォアタン</p> 	<p>13日 こぎつねごはん</p> <p>(たれ) おひたし</p> <p>チーズとしらすの卵焼き</p> <p>豚汁</p> 	<p>14日 いそ煮</p> <p>ごはん</p> <p>おかか炒め</p> <p>ぶた肉のアップルソース焼き</p> 	<p>15日 カレーライス</p> <p>福神漬</p> <p>麦ごはん</p> <p>ルウ</p> <p>(ツナ・ドレッシング) ツナサラダ</p> 
<p>18日 凍り豆腐の煮物</p> <p>ごはん</p> <p>切り干し大根のあえ物</p> <p>(たれ) さばのみそ焼き</p> 	<p>19日 ピラフ用ミートソース</p> <p>メキシコ風ピラフ</p> <p>(じゃこ・ドレッシング) 鉄骨サラダ</p> 	<p>20日 こどもパン</p> <p>(ドレッシング) ゴールスローサラダ</p> <p>手作りコロッケ(ソース)</p> <p>ミネストローネ</p> 	<p>21日 ビビンバ</p> <p>ごはん</p> <p>(ごま・たれ) 野菜肉</p> <p>みそキムチスープ</p> 	<p>22日 地粉うどん</p> <p>かき玉うどん汁</p> <p>小松菜のソテー</p> <p>ちくわの2色揚げ</p> <p>ごま1本 青のり1本</p> 
<p>25日 チャーハン</p> <p>(ドレッシング) 中華サラダ</p> <p>いかのごまマヨネーズ焼き</p> <p>チンゲン菜のスープ</p> 	<p>26日 (たれ) かんぴょうのあえ物</p> <p>あじフライ(ソース)</p> <p>ごはん</p> <p>けんちん汁</p> 	<p>27日 シーフードグラタン</p> <p>トースト</p> <p>(とり肉・ドレッシング) バンバンジーサラダ</p> <p>じゃが芋のコンソメスープ煮</p> 	<p>28日 たけのこごはん</p> <p>(ごま・たれ) ごま酢あえ</p> <p>とり肉のから揚げ(3こずつ)</p> <p>みそ汁</p> 	<p>29日 しょうわ</p> <h3 style="text-align: center;">昭和の日</h3>





武里中の給食ルールを身につけよう

給食を残さず食べて、感謝の気持ちを表しましょう！