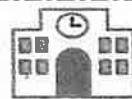


れいわ ねんど  
令和7年度



がっこう きゅうしょく  
学校給食

ひょう  
もいつけ表



4月

ながはま ほうふ がっこうきゅうしょく  
長浜北部学校給食センター



<p>9</p> <p>きゅうりのちゅうかあえ</p> <p>ごぼうコロッケ</p> <p>シーチキンライス</p> <p>かきたまじる</p>	<p>10</p> <p>ソーダフロートふうゼリー</p> <p>パンパンジーサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>とうふのちゅうかに</p>	<p>11</p> <p>なのはなのおひたし</p> <p>さばのたつたあげ</p> <p>ごはん</p> <p>はるキャベツのみそしる</p>
--	--	--

おなかのそうじをしてくれる「しょくもつせんい」たっぷりのごぼうコロッケを味わいましょう。  
パンパンジーサラダは、とりとちゅうりんの入ったサラダです。  
きょうの発酵乳は「アシドミルク」です。

<p>14</p> <p>ヨーグルトあえ</p> <p>キャベツいりひらつくね</p> <p>チキンカレー</p> <p>きょうかまいりごはん</p>	<p>15</p> <p>ツナサラダ</p> <p>しるみざかなフライ</p> <p>かとうコッパン</p> <p>チリコンカンふうスープ</p>	<p>16</p> <p>はるさめのすのもの</p> <p>ぶたにくのしょうがいため</p> <p>ごはん</p> <p>たまねぎのみそしる</p>	<p>17 入学・進級お祝い給食</p> <p>おいおいデザート</p> <p>ほうれんそうのおひたし</p> <p>ごはん</p> <p>あぶたまどんのぐ</p>	<p>18 滋養の日</p> <p>あかごんにやくのいためもの</p> <p>ちくわのいそべあげ</p> <p>ソフトめん</p> <p>のっぺいじる</p>
---	---	--	--	---

キャベツ平つくねをごはんのとなりへ置いて、カレーをかけましょう。  
チリコンカンとは、とりひきにくと豆をつかったメキシコ料理のことです。辛い香料は入っていません。  
これから旬をむかえる「たまねぎ」のみそ汁を味わいましょう。  
あぶたまどんとは、あぶらあげとたまごの入ったどんぶりです。  
赤ごんにやくは滋養県特産のごんにやくで、鉄分で赤色がついています。味はふつうのごんにやくと同じです。

<p>2 全国めぐり【奈良県】</p> <p>もみうり</p> <p>あつやきたまご</p> <p>まぜこみいならずし</p> <p>にゅうめんじる</p>	<p>22 かみかみ献立</p> <p>パリパリあえ</p> <p>とりにくのからあげ</p> <p>きょうかまいりごはん</p> <p>チンゲンサイのちゅうかスープ</p>	<p>23</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>さわらのしおこうじやき</p> <p>ごはん</p> <p>わかめのみそしる</p>	<p>24</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>はさむ チキンナゲット</p> <p>しょくぱん</p> <p>アスパラクリームシチュー</p>	<p>25</p> <p>アップルシャーベット</p> <p>ナムル</p> <p>ごはん</p> <p>まあぼうどうふ</p>
--	---	--	---	--

全国めぐりは「奈良県」にちなんだ給食です。「もみうり」とはきゅうりのすものことです。  
きょうかまいりごはんというのは、ビタミンを加えたお米を少し入れて炊いています。  
しおこうじは、こうじと塩を混ぜた調味料でこうじ菌の力で魚をおいしく柔らかくに味付けできます。  
食パンの枚数—低学年は小型1枚、中学年は小型2枚、高学年は中型2枚、中学校は大型2枚  
ナムルとは韓国料理の野菜のあえものことです。

<p>28</p> <p>アスパラのごまあえ</p> <p>あげだしどうふのくみそがけ</p> <p>ごはん</p> <p>わかたけじる</p> <p>今が旬の「わかめ」と「たけのこ」のわかたけじるをいただきます。</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>てりやきハンバーグ</p> <p>ごはん</p> <p>ぐたくさんみそしる</p> <p>ぐたくさんみそしるには、もやしやたまねぎ、油揚げが入っています。</p>	<p>生活リズムを大切に!</p> <p>早ね 早おき お風呂 朝ごはん 夕ごはん トイレ 運動 勉強 昼ごはん</p>
---	-----------------------	---	--

※献立は変更になる場合があります。