

安全に準備をしよう

4月 学校給食予定献立表



吉舎学校給食共同調理場

日	こんだてめい	あか	みどい	き	ひとこと	日	こんだてめい	あか	みどい	き	ひとこと
	新しい学年がスタートしました。今年度もみんなでしっかり食べて、元気に一年間すごしましょう。				できているかな？ 給食当番						心をこめて 給食のかたづけ
6月	さけわかごはん 炒り鶏 マカロニサラダ	ぎゅうにゅう とりにく あつあげ チキンハム	にんじん たけのこ しいたけ キャベツ コーン	こめ さといも あぶら さとう マカロニ ノンエッグマヨ		20日 木	ごはん 牛乳 さわらの塩焼き ひじきの炒り煮 みそ汁	ぎゅうにゅう さわら ひじき だいす さつまあげ とうふ あぶらあげ みそ	にんじん ごぼう たまねぎ にんじん しめじ ねぎ	こめ あぶら さとう	
7月	カレーライス キャベツとコーンのサラダ ヨーグルト	ぎゅうにゅう ぶたにく ツナ ヨーグルト	たまねぎ にんじん しょうが キャベツ きゅうり ブロッコリー コーン	こめ むぎ じゃがいも あぶら ごま さとう	せっけんをいね いに手を洗い、消毒 しましょう。	21日 金	ごはん 牛乳 揚げぎょうざ ゆかりあえ もずくスープ	ぎゅうにゅう ぎょうざ ベーコン もずく	キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん チンゲンサイ	こめ あぶら じゃがいも	
10月	ごはん 鶏肉のからあげ わかめスープ さくらゼリー	ぎゅうにゅう とりにく わかめ かまぼこ	にんにく しょうが キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん えのきたけ	こめ こめこ あぶら さくらゼリー		24日 月	ごはん 牛乳 鶏肉のびりから焼き のり酢あえ みそ汁	ぎゅうにゅう とりにく のり わかめ みそ	キャベツ もやし こまつな にんじん たまねぎ しいたけ	こめ さとう ふ	食べ残しは、決まり を守って食卓にもど そう
11月	ごはん ポークビーンズ ツナサラダ きよみオレンジ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいす ツナ わかめ	たまねぎ にんじん ピーマン トマトみず キャベツ ブロッコリー きゅうり きよみオレンジ	こめ じゃがいも あぶら さとう	エプロン、ぼうし、 マスクをきちんと 身につけましょ う。	25日 火	ごはん 牛乳 ミートボールシチュー アスパラサラダ きよみオレンジ	ぎゅうにゅう ミートボール だいす チキンハム	たまねぎ にんじん しめじ キャベツ きゅうり コーン アスパラガス きよみオレンジ	こめ じゃがいも あぶら こめこ さとう	
12月	ごはん さけのごまだれかけ おかかあえ みそ汁	ぎゅうにゅう さけ かつおぶし とうふ あぶらあげ みそ	キャベツ ほうれんそう にんじん だいこん しろねぎ	こめ さとう ごま		26日 水	ごはん 牛乳 ほきフライ ごまあえ けんちん汁	ぎゅうにゅう ほきフライ とうふ あぶらあげ	キャベツ ほうれんそう にんじん だいこん ごぼう こんにゃく ねぎ	こめ あぶら ごま さとう	ていないか、確認し よう
13月	ごはん タンダーチキン じゃこサラダ たまごスープ	ぎゅうにゅう とりにく ヨーグルト ちりめん たまご	にんにく キャベツ きゅうり ブロッコリー たまねぎ にんじん えのきたけ みずな	こめ ごまあぶら さとう でんぶん ふ	重いものはふた りて持ちましょ う。 廊下や階段は走ら ず、ゆっくりとす ままましょ う。	27日 木	たけのこごはん 厚揚げのみそ煮 和風サラダ	ぎゅうにゅう あぶらあげ ぶたにく あつあげ みそ わかめ チキンハム かつおぶし	たけのこ にんじん たまねぎ しめじ こんにゃく さやいんげん キャベツ だいこん きゅうり	こめ あぶら さとう でんぶん	
14月	わかめごはん 肉じゃが コールスローサラダ	ぎゅうにゅう わかめ ぶたにく チキンハム	たまねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん キャベツ きゅうり アスパラガス コーン	こめ じゃがいも あぶら さとう ノンエッグマヨ		28日 金	ごはん ハンバーグ ごまサラダ きのこスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく ぎゅうにく たまご 調理用ぎゅうにゅう ツナ ベーコン	たまねぎ キャベツ ブロッコリー きゅうり にんじん しめじ えのきたけ チンゲンサイ	こめ パンこ さとう ごま	配膳台をきれいにふ いておこ う
17月	ごはん 麻婆豆腐 米粉めんサラダ きよみオレンジ	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ チキンハム	たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ ねぎ にんにく しょうが キャベツ きゅうり コーン きよみオレンジ	こめ さとう でんぶん ごまあぶら こめこめん		<h2 style="margin: 0;">給食時間の約束</h2> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 30%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>茶わんや汁わんは手に 持って食べよう</p> </div> <div style="width: 30%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>好ききらいをしないで 食べよう</p> </div> <div style="width: 30%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>口に食べ物を入れたまま 話さないようにしましょう</p> </div> </div>					
18月	ごはん 焼きししゃも ナムル しらたま汁	ぎゅうにゅう からぶと ししゃも いと かまぼこ	もやし ほうれんそう にんじん だいこん しめじ こんにゃく ねぎ	こめ ごまあぶら さとう ごま しらたまもち	みんなが安全に、 おいしく給食が食べ られるよう、よろし くお願いします！	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 30%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>食べている途中で立ち 歩かないようにしましょう</p> </div> <div style="width: 30%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>食事中にきたない話は やめよう</p> </div> <div style="width: 30%; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>よくかんで楽しく 食べよう</p> </div> </div>					
19月	ごはん 親子煮 ごぼうサラダ てづくりふりかけ	ぎゅうにゅう とりにく たまご こうやとうふ チキンハム かつおぶし ちりめん こんぶ	たまねぎ にんじん しいたけ ねぎ ごぼう キャベツ きゅうり	こめ さといも あぶら さとう ノンエッグマヨ		<p>食事マナーは、相 手への思いやりの気 持ちがあらわれたも のです、食事の場が 楽しい雰囲気になる ようにみんなで工夫 しましょう。</p> <p>今年度も、吉舎、三 良坡のおいしい地場 産物をできる限り活 用し、給食をつくり ます。</p>					

今月使う予定の
地場産物
(三次市内産)

Main menu table with columns for dates from 4月6日 to 4月28日 and rows for food items and their quantities.

～調理場の職員を紹介します～

- Staff list including 名越 隆樹 (Director), 村上恵美子 (Nutritionist), 小林 真美 (Cook), etc.

○配送 (シルバー委託) 吉舎方面 : 西興 義夫・加川 浩二 三良坂方面 : 赤名 正三・鏝坂 文雄



児童生徒のみなさんにとって、楽しくてほっとする給食時間になるよう、おいしい給食をつくり届けます。1年間よろしくお願いします。

Continuation of the menu table from 4月19日 to 4月28日.

いちご (Strawberry) section with illustrations and text describing the fruit and its use in school meals.