

4月(第4週目)の給食

4月22日(月)

- 牛丼
- 切干大根のツナサラダ
- アシドミルク



- 血や肉をつくる●
牛肉・ツナ・アシドミルク

- 熱や力の素になる●
金芽米・砂糖・植物油・片栗粉
ごま油・白ごま

- 体の調子を整える●
生姜・玉ねぎ・切干大根
キャベツ・アスパラガス・人参

4月23日(火)

- ごはん
- 豚肉の甘酢煮
- ジャがいもの
カレーソテー
- 牛乳



- 血や肉をつくる●
豚肉・牛乳

- 熱や力の素になる●
金芽米・植物油・砂糖
じゃがいも

- 体の調子を整える●
玉ねぎ・人参・いんげん

4月24日(水)

- ひじきごはん
- 魚の照り焼き
- きんぴら
- アシドミルク



- 血や肉をつくる●
ひじき・メルルーサ・アシドミルク

- 熱や力の素になる●
金芽米・砂糖・植物油・白ごま
三温糖

- 体の調子を整える●
人参・生姜・ごぼう・いんげん

4月25日(木)

- ごはん
- 豚肉の生姜焼き
- 玉ねぎドレッシング
サラダ
- アシドミルク



- 血や肉をつくる●
鶏ミンチ・木綿豆腐・かつお節

- 熱や力の素になる●
金芽米・植物油・砂糖

- 体の調子を整える●
人参・玉ねぎ・干し椎茸
キャベツ・アスパラガス

4月26日(金)

- じゃこごはん
- 鶏肉と野菜のからあげ
- わかめと春キャベツ
の和え物
- ももゼリー



- 血や肉をつくる●
豚肉・アシドミルク

- 熱や力の素になる●
金芽米・片栗粉・砂糖・植物油
白ごま

- 体の調子を整える●
玉ねぎ・生姜・キャベツ・人参
スナップエンドウ