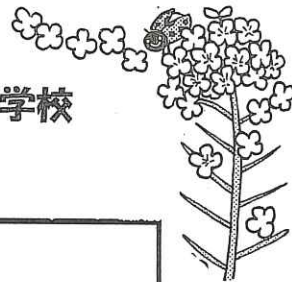




4月の献立表



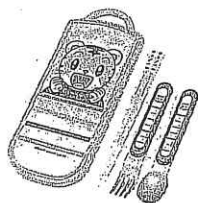
建国幼・小・中・高等学校



日付	献立	主な材料名
10日(火)	かつ丼 ミニわかめうどん 小松菜のナムル	豚ロースカツ肉 小麦粉 卵 パン粉 玉ねぎ みつば 卵 細うどん わかめ(国) 色板 青ねぎ 小松菜 人参 白ごま
11日(水)	キムチチゲ れんこんはさみ揚げ 韓国のり	豚肉 白菜 玉ねぎ にら 大根 えのき茸 豆腐 白菜キムチ 鶏がらスープ 金平れんこん 鶏ももミンチ 玉ねぎ 卵 小麦粉 卵 パン粉 白ごま 韓国のり
12日(木)	十六穀米 筑前煮 小えびのかき揚げ チンゲン菜の和え物 味噌汁 キムチ	十六穀米 鶏もも肉 (冷)れんこん 板こん(国) ごぼう 人参 (冷)いんげん さつま芋 玉ねぎ むきえび (冷)むき枝豆 小麦粉 卵 チンゲン菜 白ごま じゃが芋 青ねぎ キムチ
13日(金)	カレーライス ミモザサラダ 牛乳	牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 パーモントカレールー ジャワカレールー インドカレールー キャベツ 胡瓜 卵 人参 牛乳
16日(月)	ヤンニョンフィッシュ マカロニサラダ 白菜のおかか和え 味噌汁	骨なしホキ 土生姜 にんにく 白ごま コチュジャン キャベツ マカロニ 胡瓜 人参 刻みハム 白菜 花かつお 豆腐 わかめ(国)
17日(火)	豆ごはん 鶏肉の照焼き 野菜の天ぷら 大根のポン酢和え 吸い物 キムチ	うすいえんどう 鶏もも肉 土生姜 太もやし 南瓜 ピーマン 小麦粉 卵 大根 花かつお ソーメン 花麩 青ねぎ キムチ
18日(水)	カレーコロッケ ひじき煮 小松菜のナムル 味噌汁	じゃが芋 玉ねぎ (冷)コーン 合ミンチ カレー粉 小麦粉 卵 パン粉 キャベツ ひじき 人参 ごぼう 水煮大豆 小松菜 白ごま えのき茸 わかめ(国)
19日(木)	さばの塩焼 厚揚げのあんかけ 花野菜のマヨ和え 味噌汁 キムチ	塩鯖 大葉 厚揚げ 鶏ミンチ 玉ねぎ 人参 ブロッコリー (冷)カリフラワー じゃが芋 青ねぎ キムチ
20日(金)	鶏の唐揚げ 高野豆腐の卵とじ もやしのおかか和え 味噌汁 キムチ	鶏もも肉 卵 にんにく 土生姜 片栗粉 キャベツ 高野豆腐 人参 (冷)グリーンピース 卵 太もやし 花かつお 小松菜 うす揚げ キムチ
21日(土)	カレーうどん おにぎり きんぴらごぼう	細うどん 牛肉 玉ねぎ 白ねぎ うす揚げ パーモントカレールー ジャワカレールー インドカレールー 白ごま ごぼう 人参 つきこん(国)
23日(月)	さわらの幽庵焼き 含め煮 ほうれん草の和え物 味噌汁 キムチ	さわら レモン果汁 大葉 南瓜 (冷)ちくわ 人参 ほうれん草 白菜 青ねぎ キムチ
24日(火)	豚じゃが 豆腐とじゃこのサラダ チンゲン菜の和え物 味噌汁 キムチ	豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 (冷)いんげん 糸こん(国) 豆腐 胡瓜 わかめ(国) ちりめん チンゲン菜 人参 おつゆ麩 青ねぎ キムチ
25日(水)	ビビンバ ちくわの磯辺揚げ わかめスープ キムチ	牛ミンチ ぜんまい ほうれん草 人参 大根 胡瓜 豆もやし コチュジャン 卵 竹輪 小麦粉 卵 青のり粉 わかめ(国) 白ごま 出し昆布 キムチ
26日(木)	パン チキンカツ 南瓜サラダ 茹でブロッコリー コーンポタージュ りんごジュース	バターロール*鶏もも肉 小麦粉 卵 パン粉 キャベツ 南瓜 胡瓜 人参 刻みハム ブロッコリー (冷)コーン クリームシチュールー 低脂肪牛乳 パセリ(乾) りんごジュース
27日(金)	マーボー野菜 パンサンスー 白菜のごま和え 味噌汁	豚ミンチ じゃが芋 玉ねぎ 茄子 人参 青ねぎ 八丁味噌 豆板醤 春雨 胡瓜 人参 刻みハム 白菜 白ごま おつゆ麩 わかめ(国)

給食開始日

10日(火)から 中学校・高校
13日(金)から 幼稚園・小学校



都合により献立が変更になる場合があります。

幼稚園児から小学校3年生までは、毎日 **はし箱セット** を準備しましょう。

