



4月のこんだて

献立は都合により、変更する場合があります

3/28 (月)	<p>入学・進級おめでとうございます！</p> <p>毎日みなさんが楽しみになるような給食を提供していきたいと思ひます。</p> <p>今年度から、パン・ソフト麺・中華麺は、滋賀県産小麦を100%使用します。また毎月19日前後には、「おいしがうれしが献立」を提供します。滋賀県の食材をおいしくいただきます！</p> <p>一年間、よろしくお祈ひします♪</p>				1 (金)
4 (火)	5 (火)	6 (水)	7 (木)	<p>入学式</p> 	
<p>春休み</p>					
11 (月)	12 (火)	13 (水)	14 (木)	15 (金)	
<p>始業式</p>	<p>11:20下校</p>	<p>ハヤシライス</p> <p>キャベツとベーコンのソテー</p> <p>さくらゼリー</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん</p> <p>さばのみそ煮</p> <p>小松菜のおかか炒め</p> <p>すまし汁</p> <p>牛乳</p>	<p>食パン</p> <p>いちごジャム</p> <p>コロケ</p> <p>ツナとキャベツのソテー</p> <p>根菜スープ</p> <p>牛乳</p>	
18 (月)	19 (火)	20 (水)	21 (木)	22 (金)	
<p>黒糖コッペ</p> <p>魚のカレーパン粉焼き</p> <p>チンゲン菜のソテー</p> <p>コーンスープ</p> <p>牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>アジフライ</p> <p>キャベツとちくわの炒め物</p> <p>鶏ごぼう汁</p> <p>牛乳</p> 	<p>麦ごはん</p> <p>鶏肉のマーマレード焼き</p> <p>ひじき煮</p> <p>大根のみそ汁</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん</p> <p>豚肉の塩こうじ炒め</p> <p>豆腐のみそ汁</p> <p>牛乳</p>	<p>ソフト麺ミートソース</p> <p>ほうれん草のソテー</p> <p>牛乳</p>	
25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)	29 (金)	
<p>コッペパン</p> <p>ブルーベリージャム</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>キャベツのマヨ炒め</p> <p>牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>焼き魚(さわら)</p> <p>もやしと豚肉の青じそ炒め</p> <p>じゃがいものみそ汁</p> <p>牛乳</p>	<p>カレーライス</p> <p>福神漬</p> <p>キャベツとコーンのソテー</p> <p>ジョア</p>	<p>麦ごはん</p> <p>鶏のからあげ</p> <p>チンゲン菜のおかか炒め</p> <p>わかめのみそ汁</p> <p>牛乳</p>	<p>昭和の日</p> 