

2026年

4月こんだてひょう



Bコース

げつ	か	すい	もく	きん																
<p>入学式</p> <p>入学・進級おめでとう</p> <p>給食の仕方を上手にしましょう</p>				<p>10日</p> <p>ソース ぎゅうにゅう パン ポイルやさい ホキフライ オニオンスープ</p>																
13日	14日	15日	16日	17日																
<p>ぎゅうにゅう やさいのあまずに ひじきふりかけ とりにくと むぎごはん じゃがいものにも</p>	<p>ぎゅうにゅう とりにくのからあげ フライドポテト ことうパン レタススープ</p>	<p>ごまドレッシング ぎゅうにゅう ツナサラダ カレーライス (ごはん)</p>	<p>ぎゅうにゅう さわらの こうみソース ごはん たまねぎの みそしる</p>	<p>ぎゅうにゅう にこみハンバーグ ポイルキャベツ パン マカロニスープ</p>																
20日	21日	22日	23日	24日																
<p>ぎゅうにゅう だいちりかきあげ ごはん(小) さつまじる</p>	<p>ぎゅうにゅう ホキのチリソース チーズ パン ビーフスープ</p>	<p>ぎゅうにゅう いわしのしょうがに きんぴらだいず ごはん かきたまじる</p>	<p>ぎゅうにゅう キャベツのごまずあえ なめし こうやどうふの ふくめに</p>	<p>ぎゅうにゅう やさいソテー アップルパン クリームシチュー</p>																
27日	28日	29日	30日																	
<p>ぎゅうにゅう はるまき ツナコーンライス (ごはん小) ワンタンスープ</p>	<p>ぎゅうにゅう フルーツカクテル パン わかさぎの からあげ やきそば</p>	<p>しょうわ ひ 昭和の日</p>	<p>ぎゅうにゅう ふくじんづけ にびたし むぎごはん(小) ごもくに</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ごはん(小)</th> <th>ごはん</th> <th>ごはん(大)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1・2年生</td> <td>50g</td> <td></td> <td>60g</td> </tr> <tr> <td>3・4年生</td> <td>70g</td> <td>75g</td> <td>80g</td> </tr> <tr> <td>5・6年生</td> <td>90g</td> <td></td> <td>100g</td> </tr> </tbody> </table> <p>ごはんのサイズ表 (グラム数は精米量で表示)</p>		ごはん(小)	ごはん	ごはん(大)	1・2年生	50g		60g	3・4年生	70g	75g	80g	5・6年生	90g		100g
	ごはん(小)	ごはん	ごはん(大)																	
1・2年生	50g		60g																	
3・4年生	70g	75g	80g																	
5・6年生	90g		100g																	

出典：月刊「学校給食」

★食事の前にはきれいに手を洗いましょう



★協力して、てぎわよく配膳をしましょう



★きちんと服装をととのえましょう



★気持ちをこめてあいさつをしましょう

