




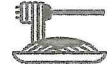













# が、こう きゅうしやく よ ていこん だて ひょう 学校給食予定献立表

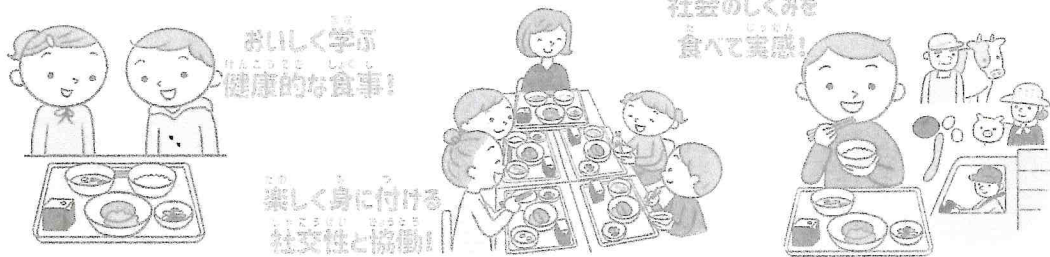
# 4月

あ き おお た ち り つ べ が かい こう きゅう しやく きょう どう ち り つ べ が かい  
安芸太田町簡賀学校給食共同調理場

材料の都合で、献立を変更することがあります。  
牛乳は毎日あります(小中のみ)

月	火	水	木	金
<p><b>入学 進級 おめでとう</b></p> <p>ご入学・ご進級おめでとうございます。 簡賀調理場では今年度も「おいしく・ 楽しく・安全に・学べる」をモットーに、 子どもたちの学校生活が充実するよう 応援していきたいと思っています。</p>	<p>8 ごはん すき焼き風煮 しらす和え</p> 	<p>9 ごはん 豚肉と野菜のトマト煮 マカロニサラダ</p> 	<p>10 菜の花ご飯 アスパラのサラダ クラムチャウダー お祝いゼリー</p> 	
<p>13 ごはん がんもの含め煮 ひじきのサラダ くだもの果物(オレンジ)</p> 	<p>14 ごはん 豚肉のしょうが炒め 甘酢キャベツ ほうれん草スープ</p>	<p>15 中華丼 じゃがいもの酢の物 高野のあまから</p> 	<p>16 スパゲティミートソース ドレッシング コールスロー ヨーグルト</p> 	<p>17 ごはん 玉ねぎと厚揚げの とろとろ煮 五色和え</p> 
<p>20 ごはん 麻婆豆腐 パンサンスー</p> 	<p>21 ごはん スペイン風オムレツ ブロッコリー ミネストローネ</p> 	<p>22 ごはん 回鍋肉 にらたま汁</p> 	<p>23 カレーライス ツナと小松菜の和え物</p> 	<p>24 ごはん お好み揚げ 相性汁 くだもの果物(いちご)</p> 
<p>27 ごはん 肉じゃが 切り干し大根ごま酢和え 大豆といりこの炒り煮</p> 	<p>28 たけのこごはん 魚の塩焼き 昆布和え もずくのみそ汁</p> 	<p>29 昭和の日</p> 	<p>30 ゆかりおすび 山菜うどん 高野豆腐の ごま和え</p> 	<p>新年度 スタート! よろしく願います</p> 

## 学校給食、それは教育



学校給食は単なる食事の時間ではなく、食べることを通して、自分の健康について関心を持ち、自ら考えて健康的な食生活を実践できる力を身につけることを目的としています。

成長期にある子どもたちを栄養面から支えることはもちろん、地場産物や地域の郷土料理などを取り入れて、食文化も伝えていきたいと思っています。

今年度の簡賀調理場スタッフは次の通りです。

場長(教委課長兼務):清水、  
担当(加計調理場兼務):佐々木、  
調理員:松本・栗栖(友)・佐々木・田丸  
(離乳食担当)栗栖(美)・児玉  
配送:中川、栗栖(一)  
栄養士:佐々木(保育所)・堂面(簡賀小兼務)  
1年間どうぞよろしくお願いいたします。