



給食室で、清潔な箸・スプーン・フォークを必要に応じて準備します。

げつようび		かようび		すいようび		もくようび		きんようび	
<p>4月のコンセプト</p> <p>◎楽しく給食を始めよう!</p> <p>◎春をいっぱい感じよう!</p> <p>◎志木小の給食を好きになってもらおう!</p>				<p>献立の中か</p> <p>13日 豚肉を使って、ルウから手作りのハッシュドポークを作ります。</p> <p>14日 春の香りたっぷり。苦手な人の多い野菜が満載のサラダですが、特製ドレッシングや唐揚げのおかげで、「なぜかこれだと食べられる!」と評判です。</p> <p>15日 東京都の郷土料理の深川飯を春が旬のあさりをたっぷり使って、作ります。</p> <p>16日 愛知県の郷土料理に挑戦します。今年1年が良い年になるようお願いを込めて、カツを作ります。</p> <p>17日 2日早い食育の日の献立です。</p> <p>20日 志木小で一番人気の揚げパンが出ます。4月はきなこ揚げパンです。お楽しみに♪</p> <p>21日 この日から1年生の完全給食が開始です。1年生が「志木小の給食大好き!」となってくれと嬉しいです。</p> <p>22日 押麦を入れることでパラッと仕上がるレタスチャーハンを作ります。肉団子も給食室で手作りします。</p> <p>30日 この日も生の旬を給食室でゆで、甘くておいしい旬ご飯を作ります。主菜は鯖(さわら)の西京焼きです。</p>				<p>※材料などの都合でその日の献立が変更になる場合があります。ご了承ください。</p> <p>※★の日は4年生以上は、并です。</p>	
<p>表示の説明</p> <p>おもにからだをつくるしょくひん</p>		<p>上段数字 エネルギーkcal→</p> <p>下段数字 たんぱく質g→</p> <p>おもにからだのちようしをとのえるしょくひん</p>		<p>おもにねつやちかのもとになるしょくひん</p>					
<p>13 ガリックライス ハッシュドポーク グリーンサラダ</p>		<p>14 はちまきパスタ アンチョビとパスタの10スタ はちまきのこうみどりサラダ</p>		<p>15 ぶながゆめし ニューサマーオレンジ トリちゃんじり</p>		<p>16★ ①ごはん ②やさい ③チキンカツ はちはいじり</p>		<p>17 しらすぶりかけ たけのこにんじんとかんもどきのたまご</p>	
625kcal 22.5g		609kcal 29.8g		500kcal 25.1g		570kcal 25.9g		627kcal 34.3g	
<p>ぎゅうにゅう ぶたにく</p> <p>にんにく たまねぎ にんじん エリンギ トマトホールかん トマトジュース キャベツ きゅうり パセリ</p>		<p>ぎゅうにゅう ぶたにく</p> <p>アンチョビ ベーコン トりにく</p> <p>キャベツ にんにく アスパラガス ねぎ きゅうり なのはな さやえんどう にんじん しょうが パセリ</p>		<p>ぎゅうにゅう あさり どうふ</p> <p>あぶらあげ トりにく かまぼこ</p> <p>しょうが ごぼう ねぎ にんじん ほししいたけ えのきたけ キャベツ こまつな ニューサマー オレンジ</p>		<p>ぎゅうにゅう とりにく どうふ</p> <p>あぶらあげ</p> <p>にんにく キャベツ にんじん ごぼう ほししいたけ ねぎ こまつな</p>		<p>ぎゅうにゅう しらす どうふ</p> <p>がんもどき トりにく たまご</p> <p>たけのこ にんじん ねぎ ほうれんそう ゆかり</p>	
<p>1年生牛乳・パン給食</p>		<p>1年生完全給食開始</p>		<p>東京都の郷土料理</p>		<p>愛知県の郷土料理 1年生牛乳給食</p>		<p>2日早い食育の日 1年生牛乳給食</p>	
<p>20 きなこ あびパン</p>		<p>21 カレーライス かいそうサラダ</p>		<p>22 レタスチャーハン みかんゼリー しんがきとレタスごぼうのスープ</p>		<p>23 カラフルリテー ハルシーハンバーグ はちまき</p>		<p>24★ カルピスゼリー トロチ みそラーメン</p>	
571kcal 24.2g		643kcal 21.8g		582kcal 28.8g		623kcal 28.9g		633kcal 23.1g	
<p>ぎゅうにゅう きなこ とりにく ウィナー ヨーグルト</p> <p>にんにく にんじん たまねぎ エリンギ キャベツ トマトホールかん いちご レモン</p>		<p>ぎゅうにゅう ぶたにく</p> <p>かいそうミックス</p> <p>たまねぎ しょうが にんにく にんじん りんご キャベツ もやし</p>		<p>ぎゅうにゅう ベーコン とりにく えび たまご かんてん</p> <p>にんにく ねぎ にんじん レタス ほししいたけ たまねぎ しょうが たけのこ キャベツ こまつな みかんジュース</p>		<p>ぎゅうにゅう ぶたにく だいず どうふ</p> <p>とうにゅう みそ あぶらあげ</p> <p>たまねぎ にんじん きりぼしだいこん きいろピーマン もやし キャベツ ほうれんそう かぶ ねぎ</p>		<p>ぎゅうにゅう ぶたにく みそ かんてん カルピス</p> <p>にんにく しょうが ねぎ にんじん もやし キャベツ とうもろこし みかんかん パインかん</p>	
<p>27 ガリック トースト</p>		<p>28 ぶちご じはん</p>		<p>29 しょうわ ひ 昭和の日</p>		<p>30 たけのこ じはん</p>		<p>毎月19日は「食育の日」です。旬を感じられる和食の献立を提供していきます。</p>	
559kcal 19.0g		580kcal 26.8g				537kcal 29.2g			
<p>ぎゅうにゅう ロースハム ベーコン</p> <p>にんにく キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ トマトホールかん</p>		<p>ぎゅうにゅう ぶたにく みそ どうふ</p> <p>しょうが にんにく ねぎ にんじん ほししいたけ たら きゅうり</p>				<p>ぎゅうにゅう あぶらあげ さわら どうふ みそ わかめ とりにく</p> <p>たけのこ にんじん ねぎ</p>		<p>こめ かんてん</p> <p>ごま あぶら さんおんどう</p>	