


# A 4月 こんだてカレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。  
☆「直送品」がある日は色がついています。

月	火	水	木	金
<p>おめでとう</p> <p>まにち も</p> <p><b>はしは毎日持ってきましょう</b></p> <p>きれいな みじたくで 給食当番</p>				
<p>はしマークの日は、はしを使いましょう。</p>	<p>12</p> <p>フレンチポテト</p> <p>スラッピージョー</p> <p>こめことうにゅうパン</p> <p>ウイナーとレタスのスープ</p>	<p>13</p> <p>しろみざかなのフリッター (3こくらい)</p> <p>ポークカレーライス</p> <p>ごはん</p> <p>ポークカレーシチュー</p>	<p>14</p> <p>いちごゼリー</p> <p>とりにくのオニオンソースかけ</p> <p>コッペパン</p> <p>しろいんげんまめのポタージュ</p>	<p>15</p> <p>にくだんごのあまずあんかけ (4こくらい)</p> <p>ごはん</p> <p>とうふのみそじる</p>
<p>スプーンマークの日にスプーンを配りましょう。</p>	<p>「スラッピージョー」は、アメリカで生まれた料理です。ジョーさんが考えたのでこの名前がついたそうです。パンにはさんで食べましょう。</p>	<p>しろみざかなのフリッターは「ほね」にちゅうい! 「3こくらい」はめやすです。</p>	<p>「白いんげん豆のポタージュ」には、白いんげん豆がたっぷり入っています。食物せんいが多くふくまれているのでお腹の調子を整える働きがあります。</p>	<p>きりほしだいこん だいこん 切干大根は、大根を細く切って干したものです。にくだんごのあまずあんかけの「4こくらい」はめやすです。</p>
<p>18</p> <p>ドレッシング</p> <p>じゃこてんのかぼすしょうゆかけ</p> <p>プチプチサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>ぶたじゃが</p>	<p>19</p> <p>ちゅうかサラダ</p> <p>とりにくのカレーあげ</p> <p>コッペパン</p> <p>とうふいりごまとうにゅうスープ</p>	<p>20</p> <p>アロエいりフルーツミックス</p> <p>ひとくちいかてんぷら (3こくらい)</p> <p>なめし</p> <p>ごもくじる</p>	<p>21</p> <p>ミニやきそば</p> <p>チョコレートクリーム</p> <p>コッペパン</p> <p>のりふうみのたまごスープ</p>	<p>22</p> <p>みかんゼリー</p> <p>ハートハンバーグのてりやき</p> <p>コッペパン</p> <p>ミートスパゲティ</p>
<p>じゃこてんは、魚の身をすりつぶして油であげたものです。カルシウムがたくさんふくまれているので、骨や歯を強くする働きがあります。</p>	<p>「とうふいりごまとうにゅうスープ」には、ごまがたっぷり入っていて、とてもコクのあるスープです。ごまには血をさらさらにする働きがあります。</p>	<p>「なめし」は、大根の葉っぱを細かく刻んだものが入った塩味のご飯です。ひとくちいかてんぷらの「3こくらい」はめやすです。</p>	<p>「のり風味の卵スープ」には、刻みのりを入れて風味をつけています。海の香りを楽しみながら食べてください。</p>	<p>1年生の給食が始まります。ゼリーの空き容器は、重ねて食べ残しと一緒にビニールぶくろにまとめて入れてください。</p>
<p>25</p> <p>げんまいふりかけ</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>えんどうまめのかきあげ</p> <p>ごはん</p> <p>わかたけじる</p>	<p>26</p> <p>ベーコンとアスパラガスのソテー</p> <p>ポークチャップ</p> <p>ロールパン 2こ</p> <p>フォーガー</p>	<p>27</p> <p>いりたまご</p> <p>あつあげのねぎソースかけ (4こくらい)</p> <p>ごはん</p> <p>ぶたじる</p>	<p>28</p> <p>ツナとブロッコリーのサラダ</p> <p>ミンチカツ</p> <p>コッペパン</p> <p>キャロットシチュー</p>	<p><b>こんだてカレンダーの見方</b></p> <p>動画はこちら!</p> 
<p>春においしいえんどう豆をいりよくかきあげにしました。ちりめんじゃこも入っているので、香ばしく食べやすくなっています。</p>	<p>アスパラガスは、春においしい野菜です。地面から出た若い芽の部分を食べる野菜です。そのまま成長すると、人間の背たけくらいに大きくなります。</p>	<p>「あつあげのねぎソースかけ」のソースには、白ねぎとしょうがが入っていて、体を温める働きがあります。あつあげのねぎソースかけの「4こくらい」はめやすです。</p>	<p>ブロッコリーは、花のつぼみの部分を食べる野菜です。そのまま成長すると、黄色のきれいな花をさかせます。</p>	

※カレンダーに書いている「〇こくらい」は低学年の目安です。重さで量って入れているので、学年や大きさによって数が変わることがあります。