

がつ こんだて 4月の献立よい



ぎょうじこんだて 行事献立 にゅうがくいわ 入学祝い

にゅうがく いわ こんだて め に ゆ - じっし
入学をお祝いする献立として、このメニューを実施します。

み - と そ - す にく はい
ミートソースはお肉がたっぷり入っていて、たまねぎやにんじんの
あま味がおいしい給食室自慢のソースです。スパゲティなので、パンは
いつもより小さめのものを用意
しています。

デザートには、りんごゼリーも
つきます。

こがたこっぺぱん
小型コッペパン

ぎゅうにゅう
牛乳

すばげてい み - と そ - す に
スパゲティのミートソース煮
ほうれん草のソテー

しんこんだて 新献立 はるやさい 春野菜のみそ汁

きゅうしょく しょうさい つか しん た もの はる かん
給食では、いろいろな食材が使われますが、旬の食べ物からも春を感
じることができます。

しん しん はる
新じゃがいも・新たまねぎ・春キャベツを使用したみそ汁です。
けいほく しん ちさんちしもの
京北みそを使用した地産地消の
こんだて
献立です。

ごはん
つ な どん く
ツナそぼろ丼（具）
だいこん葉のごまいため
はるやさい みそしる
春野菜のみそ汁

和（なごみ） こんだて 献立

○たけのこごはん（具）

たけのこの炊き込みごはんは、たけのこの旬の時期に家庭でもよく作
られる春の季節の献立です。給食では、旬の食材「たけのこ」を使用
したセルフのまぜごはんです。

○平天とこんにゃくの煮つけ

やま かも きょうと しんせん ぎょかいりい か ひもの ね せいひん
山に囲まれた京都では、新鮮な魚介類の代わりに干物や練り製品など
の加工食品を上手に活用した料理が作られてきました。今回は平天を使
用して、鶏肉・にんじん・こんにゃくの煮つけを主菜にしました。

○かしわもち

たんご せつく こ けんこう しあわ ねが
端午の節句には、子どもの健康や幸せを願ってちまきやかしわもちを
食べる習わしがあります。今回は、季節の和菓子である「かしわもち」
をつけました。

がつ にち すい ぎゅうにゅう
4月27日（水）は牛乳がつきません。
うち ちゃ も
お家からお茶を持てきましょう。

