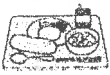
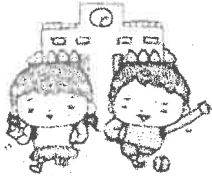
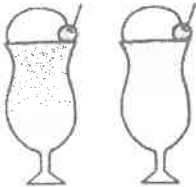
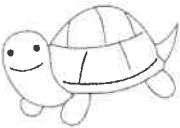




4月献立表

今月の目標《正しい配膳と片付けの仕方を身につけよう》

函南町立函南小学校

	月	火	水	木	金
献立	7	8	9	10	11
	入学式 始業式	給食なし (午前中で下校)	給食スタート ピザトースト やさいスープ たんなヨーグルト 牛乳 	麦ごはん サケフライ もやしとコーンのおひたし とん汁 牛乳 	カレーピラフ じゃがいものキッシュ こうやどうふスープ 牛乳
献立メモ	入学・進級 おめでとう 		【給食スタート】 今日から令和7年度の給食が始まります。手洗いなど身支度をしっかりして配膳しましょう!!4月は配膳と片付けの仕方を覚えましょう!!	【サケ】 サケは川で生まれ海に下って海を回遊し、数年後生まれた川にもどって卵を産みます。なぜサケが生まれた川が分かるのかまだはつきり分かっていません。	【キッシュ】 キッシュはフランス生まれの料理です。本来は、タルトの生地に卵や具を入れて焼きますが、函南小の給食では、アルミのカップに入れて作ります。
献立	14	15	16	17	18
	麦ごはん おやこに おひたし オレンジ 牛乳 	麦ごはん マーボーどうふ ちゅうかサラダ 牛乳 	こくとう入り食パン ポークビーンズ ハムサラダ 牛乳	きつねごはん きびなごフライ ごまあえ たけのこのみそ汁 牛乳 	麦ごはん チキンカレー チーズサラダ いちごクレープ 牛乳 
献立メモ	【おやこに】 おやこには、とり肉とたまごを使って作ります。ごはんにかけて、おやこ丼にしてもよいですね!!とり肉をぶた肉にすると、他人丼という名前になります。	【マーボーどうふ】 マーボー豆腐は、函南小のメニューの中で、一番多くのとうふを使うメニューです。今日は32kgのとうふを使いました。	【ポークビーンズ】 ポークビーンズはアメリカの家庭料理として親しまれています。ぶた肉、大豆を使い、トマトを入れて煮込みます。	【きつねごはん】 油揚げはきつねの大好物とされています。味付けした油揚げに、酢めしを入れて作る料理をいなり寿司と呼ぶのは、このことが由来とされています。	【バースデー給食】 今日は4月のバースデー給食です。4月生まれのお子さんおめでとうございます!!今日はチキンカレーといちごクレープでおいわいです。
献立	21	22	23	24	25
	麦ごはん サバのたつたあげ もやしのからしあえ みそ汁 牛乳	ソフトめん ミートソース こまつなサラダ 牛乳	ワカメごはん とり肉のしおこうじゃき ちくさあえ じゃがベー汁 牛乳 	食パン いちごジャム パンネのクリームに ひじきサラダ 牛乳 	麦ごはん ビビンバ 水ぎょうざスープ バナナ 牛乳
献立メモ	【サバ】 サバはイワシなどと同じ青魚(あおさかな)の一種です。脳のはたらきに良いと言われるDHA(ディーエイチエー)などがたくさん含まれています。	【ツナ】 ツナはマグロやカツオなどの魚を使った加工品で、静岡県で多く作られており、生産量は全国1位となっています。今日はサラダに使います。	【じゃがベー汁】 じゃがベー汁は、じゃがいもとベーコンのことを指します。ベーコンや玉ねぎをバターで炒め、和風のだしとじゃがいも、みそを使って作ります。	【パンネ】 パンネはパスタの一種でパン先のような形をしていることからこの名前が付けました。パスタには他にも貝の形をしたシェル、ちょうろの形のファルファッレがあります。	【ビビンバ】 ビビンバはかんこく生まれの料理です。ビビンバは混ぜる、バヤパにはごはんという意味があります。その名前の通り、ごはん(こ)と「ビビンバ」の具をのせて食べましょう。
献立	28	29	30		
	給食なし (午前中で下校) 	昭和の日 	入学・進級祝い給食 せきはん とり肉のからあげ いそびたし かき玉汁 とうにゅうプリン 牛乳 	毎週木曜日は「かみかみチャレンジデー」です。歌に合わせてよくかんで食べましょう!! 	
献立メモ			【入学・進級祝い献立】 新1年生の皆さんの入学と、2年生以上の皆さんの進級をお祝いする給食です。今日は、おめでたい日に昔から食べられてきたおせきはんでお祝いです。	今年度も安心・安全な給食を提供していきたいと思えます。1年間どうぞよろしく願いいたします!	