

月

火

水

木

金



4月分給食の申込み

3月29日(金)まで

※食べる日の7日前(土日祝除く)の午後1時まで変更が可能です。



給食費について

◆新2・3年生(口座引落し)

【5月分】3月6日(水)

◆新1年生: 小学校口座を引継ぐ方

(口座引落し)

【4・5月分】3月6日(水)

◆新1年生: 小学校口座を引継がない方

(コンビニ支払期限)

【4月分】3月8日(金)

【5月分】3月29日(金)



12

ゆかりごはん
鶏肉の塩から揚げ
野菜とツナの炒め物
フルーツ和え
豆腐のみそ汁
牛乳

給食が始まります!



15

ごはん
ソースとんかつ
ポイルキャベツ
切干し大根のサラダ
揚げボールのだし煮
さつまい
牛乳



16

ごはん
銀鮭の味噌マヨネーズがけ
さつまいもと昆布の煮物
マカロニサラダ
キャベツと豚肉のスープ
牛乳



17

ごはん
すき焼き煮
鶏ささみの磯辺揚げ
三色ナムル
玉ねぎのみそ汁
牛乳



18

くろパン
スパニッシュオムレツ
和風パンネ
花野菜サラダ
コーンチャウダー
牛乳



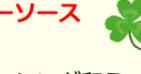
19

ごはん
豚肉とキャベツのスタミナ炒め
いかのかりん揚げ
ニューサマーオレンジ
じゃがいものみそ汁
牛乳



22

ソフトめんカレーソース
鶏肉の照り焼き
ゆで野菜のドレッシング和え
甘辛ポテト
牛乳



春の訪れを感じて♪



23

ごはん
生揚げと豚肉のごまみそ煮
とり天
春野菜の炒め物
ほうれん草ときくらげのすまし汁
牛乳



鎌倉産のわかめです!



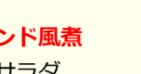
24

ごはん
たらの和風ドレッシングがけ
豚肉と大根のうま煮
鎌倉産わかめのサラダ
にら玉スープ
牛乳



25

ナン
豆とひき肉のインド風煮
バンバンジー風サラダ
大学いも
ABCスープ
牛乳



26

たけのごはん
さわらの竜田揚げ
じゃがいものそぼろ煮
梅おかか和え
小松菜のみそ汁
牛乳



29



30

ごはん
さばのごまケチャップソース
具だくさんきんぴら
ブロッコリーのレモン酢和え
わかめのみそ汁
ジョア プレーン



食物アレルギー対応食



くろパン(→ごはん)
スパニッシュオムレツ(→ミートローフ)
コーンチャウダー(→スキムミルク・バター・生クリーム抜き)

ソースとんかつ(→卵抜き) 15

15

銀鮭の味噌マヨネーズがけ(→銀鮭の味噌漬け焼き) 16

16

ソフトめんカレーソース(→スキムミルク・バター抜き) 22
甘辛ポテト(→バター抜き)

22

とり天(天ぷら粉→小麦粉) 23

23

にら玉スープ(→にらのスープ) 24

24

～春が旬の食材を味わおう!～

たけのこ



古事記にも記載があるほど古くから食べられていました。食物繊維や、うま味成分のチロシンなどを含みます。独特な苦味がありますが、たけのこご飯や汁物でおいしくいただけます。

アスパラガス



疲労回復効果のあるアスパラギン酸が豊富で、ビタミンやミネラルも多く含まれます。アスパラガスを食べ、新学期の疲れを吹き飛ばしましょう!

ニューサマーオレンジ



1820年頃、宮崎県で偶然発見されたかんきつ類で、鮮やかな黄色とさわやかな香りが特徴です。地域により、「小夏(こなつ)」や「日向夏(ひゅうがなつ)」など呼び方が異なります。

春キャベツ



秋に種をまき、春～初夏に収穫するものを春キャベツ、夏に種をまき、冬に収穫するものを冬キャベツといいます。春キャベツは葉の巻きがゆるく、柔らかいので、生で食べてもおいしいです。

カレンダーマークについて

…食物アレルギー対応食を提供する日です。

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く

- 卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 アーモンド くるみ
- いか オレンジ キウイフルーツ 牛肉 さけ さば ゼラチン
- 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 もも やまいも りんご ごま

給食予約システムはQRコードからアクセスできます

