











月	火	水	木	金
 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; margin: 10px;"> がつ 4月のジオ食材 しょくざい </div>  				
★ ^{こめ} 米 ★しいたけ ★ぜんまい ★ ^{こごめ} こごめ ★たけのこ				
 				

10 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 ご飯 まぐろフライ アーモンドひたし ニラたまみそ汁	11 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 ご飯 ぎょうざ もやしナムル マーボー豆腐	12 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 セルフホットドッグ (コッペパン) (フランクフルト) ブロccoliのサラダ カラフルリボンパスタスープ	13 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 むぎご飯 ポークビーンズカレー ひじきのマリネ お祝いクレープ	14 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 ご飯 さわらみそマヨ焼き 鱈のみそこんにやく ピリ辛こんにやく みそ汁
17 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 うどん ごまキムチみそスープ いそか磯香あえ フルーツのヨーグルトあえ	18 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 ご飯 さけの香味焼き きりぼしだいこんいために煮 切干大根の炒め煮 キャベツのみそ汁	19 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 ご飯 ハンバーグのチーズ焼き しょうゆフレンチサラダ ふわふわたまごスープ	20 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 ご飯 いかの米粉揚げ 五色あえ じゃがいもとスナップえんどうのみそ汁	21 ジオ給食  <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 お祭りにぎわいご飯 はる春のにしめ なんちゃってうぐいすもち
24 <small>のう はくさん じんじや</small> 能生白山神社 <small>しゅんきたいさい</small> 春季大祭 *給食はありません 	25 <small>のう はくさん じんじや</small> 能生白山神社 <small>しゅんきたいさい</small> 春季大祭 (予備日) *給食はありません	26 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 コッペパン チョコクリーム とり鶏のバーベキューソース かいそう海草のサラダ キャベツのクリームソース	27 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 ご飯 さばのピリ辛焼き ほうれん草のアーモンドあえ たけのこのみそ汁	28 <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 ご飯 チーズコーン卵焼き おかかあえ にく肉じゃが

給食の内容について

★^{しゅく}主食・・・ごはん(週4回)糸魚川産のコシヒカリを使います。給食センターでおいしく炊きます。
 パン(隔週の水曜日)上越市の「上越ケンパン」から届きます。
 めん(隔週の月曜日)上越市の「上原製麺所」から届きます。

★^{しゅさい}おかず・・・主菜、副菜、汁ものがあります。子どもたちの味覚を育てるため、多様な食材や味を体験できるように献立を立てます。できる限り国産品を使用し、地場産物もたくさん取り入れます。

★^{ぎゅうにゅう}牛乳・・・ほぼ毎日、200mlパックがつかます。成長期の小中学生にとって必要な栄養素を効率よくとることができます。

