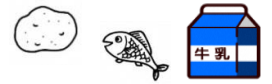


月	火	水	木	金
---	---	---	---	---



給食の内容について



- ★主食・・・ごはん（週4回）は糸魚川産のコシヒカリです。給食センターでおいしく炊きます。
 パン（隔週の金曜日）は上越市の「上越ケンパン」から届きます。
 めん（隔週の金曜日）は上越市の「上原製麺所」から届きます。
- ★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、多種な食材や味を体験できるよう献立を立てます。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。
- ★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。



<p>8</p> <p style="text-align: center;">始業式</p>	<p>9</p> <p>牛乳</p> <p>セルフ豚丼（麦ご飯） （豚丼の真）</p> <p>ポテトサラダ かき玉みそ汁</p>	<p>10</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>鮭のごまみそ焼き ぴり辛こんにゃく 春キャベツのみそ汁</p>	<p>11</p> <p>牛乳</p> <p>麦ご飯</p> <p>ひき肉と大豆のカレー ひじきのマリネ お祝いクレープ</p>	<p>12</p> <p>牛乳</p> <p>セルフホットドッグ （コッペパン） （フランクフルト） ブロッコリーのサラダ カラフルリボンパスタスープ</p>
<p>15</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>笹かまのお好み焼き もやしのナムル マーボー豆腐</p>	<p>16</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>チーズコーン卵焼き おかかあえ 肉じゃが</p>	<p>17</p> <p>牛乳</p> <p>お祭りにぎわいご飯</p> <p>キャベツメンチカツ お花見けんちん汁 なんちゃってうぐいすもち</p>	<p>18</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>鱈のみそマヨ焼き きりぼしだいこんいた煮 スナッフえんどうのみそ汁</p>	<p>19</p> <p>牛乳</p> <p>うどん わかめ汁 大豆と小魚のスナック揚げ 菓物（かんきつ類）</p>
<p>22</p> <p>給食</p> <p>ひすいハンバーグ 石の庭サラダ 水琴窟のスープ</p>	<p>23</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>鯖のピリ辛焼き 磯香あえ とんじる 豚汁</p>	<p>24</p> <p>能生白山神社 春季大祭</p> <p>*給食はありません</p>	<p>25</p> <p>能生白山神社 春季大祭</p> <p>（予備日）</p> <p>*給食はありません</p>	<p>26</p> <p>牛乳</p> <p>コッペパン チョコクリーム 鶏のバーベキューソース 海草のサラダ キャベツのクリームスープ</p>
<p>29</p> <p style="text-align: center;">昭和の日</p>	<p>30</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯</p> <p>かつおフライ ごますあえ ニラたまみそ汁</p>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 20px;"> <p>4月の給食食材</p> </div> </div> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">米 しいたけ さといも たけのこ</p>		