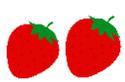
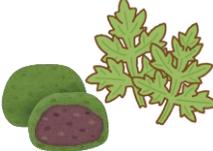


4月

こんだてひょう

		<p>11日(木) お赤飯 いなだの甘夏幽庵焼き 糸こんにゃくと野菜の和え物 若竹汁</p> 	<p>12日(金) 新ごぼうのかき揚げ天丼 荳わかめ和え 豆腐と小松菜のみそ汁</p> 	
<p>15日(月) 雑穀ごはん 肉豆腐 春キャベツと新玉葱の ポン酢和え</p> 	<p>16日(火) ポークカレーライス 大豆とキャベツのごま和え いちご</p> 	<p>17日(水) ピザトースト 新じゃがいもと コーンのスープ ツナと春キャベツのサラダ</p> 	<p>18日(木) 雑穀ごはん 鮭の東煮 きゃべつと人参の生姜醤油かけ かき菜のみそ汁 カラマンダリン</p> 	<p>19日(金) むきたて!ピースごはん マンダイの包み揚げ 玉葱ドレッシングサラダ 新じゃがと油揚げのみそ汁</p> 
<p>22日(月) 高野豆腐のそぼろ丼 しらす和え にらたまのみそ汁</p> 	<p>23日(火) チャーハン こんにゃくの中華あえ ワンタンスープ サンフルーツ</p> 	<p>24日(水) 鶏南蛮うどん きゃべつとわかめのごま酢和え 草餅</p> 	<p>25日(木) 雑穀ごはん 豚レバーのアーモンドがらめ 新わかめときゃべつの香味和え 新玉葱と熟成さつま芋のみそ汁</p> 	<p>26日(金) 新筍の筍ごはん ししゃものごま焼き 春きゃべつのからし和え かきたま汁</p> 
<p>30日(火) 雑穀ごはん めかじきのバター醤油焼き 五目きんぴら 春キャベツのみそ汁</p> 	<div style="background-color: #f8d7da; border-radius: 50%; padding: 20px; text-align: center;"> <p>きゆうしよく いよいよ、おいしい給食がはじまります。</p> <p>ことし にかがて 今年も、苦手なものがあっても、1口だけ、食べてみましょう。</p> <p>きよねん た もしかしたら、去年よりも「食べられるようになった!」や、</p> <p>おも 「おいしい!」と思えるようになっていくかもしれません!</p> <p>きょうにかがて だいじょうぶ ねんせい 今日苦手なものがあっても大丈夫! いつか6年生みたいに、</p> <p>た なんでも食べられるようになりますよ☆</p> </div>			

