

4月 こんだてひょう



令和7年度
葛尾村学校給食センター

月	火	水	木	金
7日 きゅうしよく 給食なし にゅうがくしき 入学式 	8日 じゅんぴ しかた おぼ 準備の仕方を覚えよう ナムル 手作り シューマイ むぎごはん マーボー どうふ	9日 じゅんぴ しかた おぼ 準備の仕方を覚えよう ヨーグルト ごぼうのカミカミ サラダ キャベツのパペロンチーノ 	10日 じゅんぴ しかた おぼ 準備の仕方を覚えよう ごもくまめ 手作り さばのみそに むぎごはん ぐだくさんじる	11日 かつ らぶ 葛LOVEランチ いちご 葛尾やさいの シーザー サラダ 手作りルウの かいぐんカレー
14日 にゅうえんにゅうがく いわ こんだて 入園・入学お祝い献立 手作りおいおい デザート ぶしマヨ あえ とりにくの レモンしょうゆ かけ 葛尾産あずきのおせきはん さわにわんの おせきはん	15日 かつ しかた おぼ 片付けの仕方を覚えよう ひじきに 手作り チーズ ハンバーグ ごはん かきたまじる	16日 かつ らぶ 葛LOVEランチ 手作り しみチョコ むしパン キムチ あえ だしかおる しょうゆラーメン 	17日 よくかんで食べよう ごもく きんぴら あじ フライ ひじきのつくだに むぎごはん なんばんじる	18日 こぼさないで食べよう ツナサラダ きなこ あげパン にくいりワンタン スープ
21日 やさい た 野菜から食べよう ごまあえ 手作り チキン みそカツ むぎごはん わかめのみそしる	22日 ちょうしよく こんだて 朝食モデル献立 県産スモーク チキンの ジンジャー サラダ ツナごはん 手作り クリームシチュー	23日 はしの ひ 手作りチーズケーキ バンバン ジーサラダ とりパイタンうどん	24日 ちょうしよく こんだて 朝食モデル献立 マヨたく サラダ なつとう むぎごはん カレーにくじゃが	25日 しょうひん さくげん 食品ロス削減デー グリーン サラダ しろみ ざかな フライ パンズパン チリトマトに

※ 曜日に注意されてご覧ください。

土	月	火	水
26日 てつく あじ 手作りを味わおう てつく はなみべんとう きゅうしよく 手作りお花見弁当給食 ※給食センターでお弁当を作ります。 	28日 くりかえきゅうぎょうび 繰替休業日 	29日 しょうわ ひ 昭和の日 	30日 えいよう し トマトの栄養を知ろう 手作り みかんゼリー イタリアン サラダ アラビアータ

こんだてひょう はいぜん いち 献立表で、配膳の位置、まいにち きゅうしよく 毎日の給食のめあてをかくにん 確認しましょう。



4月の目標 ～給食の準備や片づけを上手にしよう～

○ 給食当番の服装



エプロン・ぼうし・マスクをきちんと身につけよう。

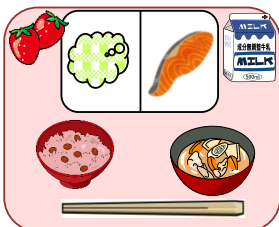
○ 食器の並べ方

～献立表の配膳図と同じように配膳しよう～

くだもの 果物やデザートは左上

ふくさい ひだりがわ 副菜は左側

しゅしよく ひだりがわ した 主食は左側下



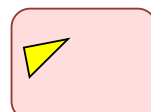
ぎゅうにゅう みぎうえ 牛乳は右上

しゅさい みぎがわ 主菜は右側

しるもの みぎがわ した 汁物は右側下

はし 先は左側にむけておく

○ 後片づけの仕方



おぼんやしょっきの上に、食べ物ののこりや、ストローのふくろなどがついていないかたしかめてからかたづけよう。