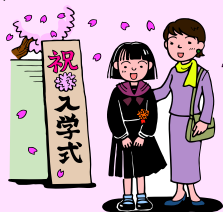


4月 献立もりつけ表



月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

**ご進学・ご進級
おめでとう
ございます**



〈不足しがちな食品を
考慮した献立〉

小女子のきんぴらごぼう

19日(火)にです



小女子(こうなご)

イカナゴの稚魚を茹でて、
水分を取り除いたものです。



〈今月の郷土料理〉

もぶりごはん (28日)

広島県の郷土料理です。広島県では混ぜる事を、「もぶる」と言います。具を醤油味で別々に煮て、最後に白いご飯と混ぜ合わせます。

12日

コーンサラダ
ライスグラタン
メロンパン
洋風かき玉スープ

13日

じゃこを
まぜてね
鉄骨サラダ
鮭のごまマヨネーズ焼き
鶏ごぼうピラフ
チンゲンサイのスープ

14日

くるみを
まぜてね
くるみあえ
キャベツ入りメンチカツ
ごはん
五目煮

15日

福神漬け
カレーライス
いり卵を
まぜてね
ミモザサラダ

18日

中華
メン
小松菜のソテー
もやしそば
ポテトのチーズ焼き

19日

小女子の
きんぴらごぼう
豚肉のアップルソース焼き
ごはん
田舎汁

食育の日の献立

20日

ささみを
まぜてね
パンパンジーサラダ
クラムチャウダー
じゃがいもの
コンソメスープ煮
トースト

21日

ビーンズサラダ
ツナとごま
をまぜて
メキシコ風ピラフ
ソース

22日

華風和え
手作りシューマイ
ごはん
中華丼

25日

切り干し大
鱈のゆずこしょう焼き
ごはん
磯煮

26日

ゴマを
まぜてね
ごま酢あえ
鶏肉のからあげ
たけのこごはん
みそ汁

27日

ビビンバ
(肉・ナムル)
ごはん
中華スープ

28日

かんぴょうの和え物
はんぺんフライ
もぶりごはん
なめこ汁
郷土料理

29日

昭和の日