

4月 給食だよ！

2025年

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーのもとになる食品(黄)		おもに体をつくる食品(赤)		おもに体の調子を整える食品(緑)	
			穀類・いも類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物
8 火	カレーライス	げんきサラダ フルーツミックス	こめ おむぎ じゃがいも さとう	あぶら	とりにく ハム かつおぶし	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん	たまねぎ にんにく キャベツ きゅうり コーン みかん もも
9 水	むぎごはん	ぶたにくのさっぱりいため キャベツのあえもの やさいのみそしる	こめ おむぎ さとう じゃがいも こんにゃく でんぶ	ごま	ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう ちりめん	こまつな にんじん はねぎ	しょうが うめ キャベツ ごぼう だいこん
10 木	コッペパン	とりにくのレモンペッパーやき ファイバーサラダ ABCスープ	パン でんぶ さとう レアシュガー マカロニ じゃがいも	オリーブ あぶら ごま ごまあぶら	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう きわかめ ひじき	にんじん パセリ	しょうが レモン キャベツ ごぼう もやし コーン たまねぎ
11 金	にくもつそ	かまあげいりのフライ こまつなのポンずあえ きりぼしだいこんのもの	こめ おむぎ こんにゃく さとう	あぶら	ぎゅうにゅう あぶらあげ	ぎゅうにゅう かまあげ いりこ	にんじん こまつな さやいんげん	しいたけ ごぼう えだまめ キャベツ だいこん
14 月	コッペパン	じゃがいものミートソースやき ロメインレタスのサラダ わかめスープ	パン じゃがいも レアシュガー	あぶら ごま ごまあぶら	ぶたにく ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ ちりめん わかめ	にんじん トマト はねぎ	たまねぎ ロメインレタス レタス コーン えのきたけ
15 火	むぎごはん	やきとうふのにくみそかけ キャベツのごまあえ しんじゃがに	こめ おむぎ でんぶ さとう じゃがいも こんにゃく	ごま	やきとうふ ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん さやいんげん	しょうが キャベツ もやし たまねぎ
16 水	すくなめ しろごはん (幼、小1・2年なし)	きつねうどん ちくわのいそべあげ レタスのあえもの	こめ うどん さとう でんぶ レアシュガー	あぶら ごま	あぶらあげ ちくわ	ぎゅうにゅう あおのり ちりめん	にんじん はねぎ	たまねぎ ロメインレタス レタス
17 木	こめパン	しろみざかなのカレーあげ やさいのスープに グリーンアスパラガスの サラダ ネーブルオレンジ	こめパン でんぶ じゃがいも さとう	あぶら オリーブ あぶら	メルルーサ ぶたにく ハム	ぎゅうにゅう	にんじん グリーン アスパラガス	にんにく たまねぎ きゅうり コーン キャベツ ネーブルオレンジ
18 金	せきはん	とりにくのてりやき キャベツのおひたし きわかめのきんぴら	こめ もちごめ さとう でんぶ こんにゃく	あぶら ごま ごまあぶら	あずき とりにく かつおぶし	ぎゅうにゅう きわかめ	こまつな にんじん さやいんげん	キャベツ ごぼう

♥献立は、材料その他の都合により変更する場合があります。
♥おはしは、毎日きれいに洗って持っていきましょう。
♥🍷 のついているものは手袋をして、はいぜんしましょう。
♥14日(月)～ 18日(金)は、「ふるさとの食再発見週間」です。
期間中の太文字の料理は郷土料理、下線は香川県産の食材を使っています。

★観音寺学校給食センター

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーのもとになる食品(黄)		おもに体をつくる食品(赤)		おもに体の調子を整える食品(緑)	
			穀類・いも類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物
21 月	コッペパン	とりにくのからあげ レタススープ リヨネーズポテト	パン でんぶ じゃがいも	あぶら ごまあぶら	とりにく ぶたにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	にんにく レタス たまねぎ
22 火	わかめごはん	さわらのさいきょうやき やさいのあえもの ぐだくさんじる	こめ おむぎ さとう こんにゃく	ごま	さわら みそ あぶらあげ とうふ	わかめ ぎゅうにゅう	こまつな にんじん はねぎ	キャベツ もやし たまねぎ ごぼう だいこん
23 水	ちゅうかどん	とうふのちぎりあげ パンサンスー	こめ おむぎ でんぶ はるさめ レアシュガー	あぶら ごまあぶら	ぶたにく とうふ とりにく ハム	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん はねぎ	たまねぎ しいたけ はくさい キャベツ にんにく しょうが きゅうり
24 木	セルフツナサンド	きなこまめ ポトフ おいおいデザート	パン さとう じゃがいも クレープ	あぶら	ツナ だいず きなこ とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	きゅうり たまねぎ キャベツ エリンギ
25 金	むぎごはん	クジラのたつたあげ キャベツのあえもの たまねぎのみそしる	こめ おむぎ レアシュガー	あぶら	クジラ あぶらあげ とうふ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ	もやし キャベツ たまねぎ えのきたけ
28 月	ミニコッペパン (幼、小1・2年なし)	はるキャベツとツナの スパゲッティ スパイシービーンズ だいこんサラダ	パン スパゲッティ でんぶ さとう	オリーブ あぶら あぶら ごま	ツナ ベーコン だいず	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	キャベツ たまねぎ エリンギ にんにく だいこん はくさい
30 水	むぎごはん	マーボーどうふ やさいのナムル こにぼしのごまあじ	こめ おむぎ でんぶ さとう	ごまあぶら ごま	ぶたにく とうふ みそ	ぎゅうにゅう かえり	にんじん はねぎ こまつな	たまねぎ しいたけ にんにく しょうが もやし

入学・進級おめでとう

御入学・御進級おめでとうございます。

新しい学年・学級での給食が始まります。学校給食は、体に必要な栄養をとるだけでなく、友だちと一緒に食事をする事で食事マナーを身につけたり、旬の食べ物や行事食・郷土料理等の食体験をしたり、食べ物の生産について理解を深めたりする場になっています。毎日の給食が、安心・安全でよりよい場になるように、観音寺学校給食センターの職員一同、力をあわせて取り組んでいきますので、よろしくお願いします。

