

献立食器配膳表

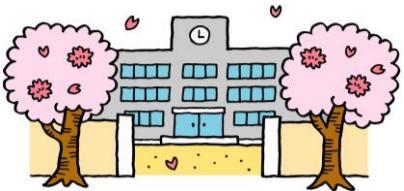
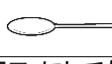
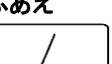
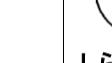
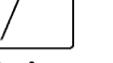
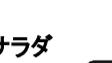
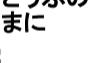
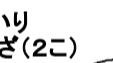
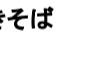
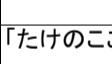
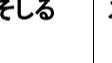
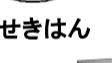
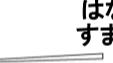
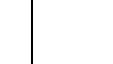
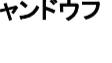
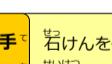
小学校

2025年度

4月

献立A

東部給食センター

月	火	水	木	金
給食だより 給食だよりが配信されています！  上の二次元コードを読み取り、「令和7年4月号」を選ぶと見ることができます。	8日 	9日 きんぴらピラフのぐ  ハンバーグ  むぎごはん 	10日 キャベツのこんぶあえ  とうふしんじょ  ごはん 	11日 わふうサラダ△  とりにくのからあげ  ごはん 
	にゅうがくしき	「きんぴらピラフ」にしてたべましょう。		◇わふうドレッシング
14日 はなみこんだて ちらしずしのぐ  牛乳  いわしの しょがに 	15日 たべまるのおすすめ ひじきサラダ△  牛乳  いかかつ  はなみだんご 	16日 パンサンスー  牛乳  ショウロンポウ  ごはん 	17日 コールスローサラダ  牛乳  さわらの ハーブやき  ツイストパン  まめまめまめの スープ 	18日 ミックスフルーツ  牛乳  チキンサラダ  むぎごはん 
「ちらしずし」にしてたべましょう。 ※たべのこしたはなみだんごは、ふくろなどにまとめてへんきやくしてください。	「にくうどん」にしてたべましょう。 ◇マヨネーズふうドレッシング			「カレーライス」にしてたべましょう。
21日 おかかあえ  牛乳  さくらえびの かきあげ  ごはん 	22日 ナムル  牛乳  あいちの しょくざいいり あげぎょうざ(2c)  こめこパン 	23日 たけのこごはんのぐ  牛乳  さばのにつけ  ごはん 	24日 サワーキャベツ  牛乳  メープルジャム  オムレツ  スライスパン  ポークビーンズ 	25日 にゅうがく・しんきゅう いわいこんだて  牛乳  えびかつ ブルーベリー ^{クレープ} せきはん
		「たけのこごはん」にしてたべましょう。		◇マヨネーズふうドレッシング
28日 ちゅうかサラダ  牛乳  やさいいり しゅうまい(2c)  ごはん 	29日 	30日 おひたし  牛乳  レバーとだいすの みそがらめ  ごはん 	給食当番の身じたく <small>きゅうしょくとうばん</small> 給食当番は、衛生的に準備をして、配膳する大切な役割です。 腹痛や下痢などの場合は、食中毒予防のため、給食当番を代わってもらいましょう。 また、給食当番以外の人も手洗いをしっかりと行き、清潔な環境で食事をしましょう。	 <div style="background-color: #f0f0ff; border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> つめ つめが伸びている人は 短く切っておきましょう。 </div> <div style="background-color: #ffffcc; border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 手洗い 石けんを使って手を洗い、 清潔なハンカチで手をふき ましょう。 </div> <div style="background-color: #e0ffe0; border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 帽子 髪の毛が出ないように 帽子をかぶりましょう。 </div> <div style="background-color: #ccffff; border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> マスク マスクは口と鼻が 隠れるようにつけましょう。 </div> <div style="background-color: #e0ffe0; border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 白衣 清潔な白衣を 身につけましょう。 </div>
	しょうわのひ			
WE LOVE とよた ちさん ちしょく 地産地食	給食では、豊田市で収穫された農産物を取り入れています。			
 米 とよたし さいばい 豊田市で栽培されている「大地の風」を使用しています。 豊田市は、米の作付面積と収穫量が愛知県内第1位です。 <small>(農林水産省 作物統計調査)</small>  ごはん  ごめご 米粉パン	 小麦 ちゅうか とよたし さんご わぎ スライスパン、ツイストパン、中華めんなどに豊田市産小麦 「きぬあかり」を使用しています。「きぬあかり」は愛知県で開発され、収穫量が多い品種です。  ツイストパン  ちゅうか 中華めん	 大豆 みずにはいだす とよたし さんだいす 水煮大豆、豆腐、納豆などに豊田市産大豆の「フクユタカ」を使用しています。 「フクユタカ」は、日本で一番多く栽培されている品種です。  とうふ 豆腐  なっとう 納豆		

◇はチューブ使用

※はし・スプーンの表示は目安です。献立に合わせて、他の器具も使いましょう。