

月	火	水	木	金		
<p>給食当番の身じたく</p> <p>給食当番は、衛生面に気をつけて準備をし、配膳する大切な役割です。給食当番以外の人も手洗いをしっかりと行い清潔な環境で食事をしましょう。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #FFD700;"> マスク 口と鼻までマスクをする </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #FFD700;"> ぼうし かみの毛は、ぼうしの中に入れる </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #FFD700;"> 白衣服 ボタンをすべてとめる きれいな白衣服を使う </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #FFD700;"> つめ つめは短く切る </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; background-color: #FFD700;"> 手洗い 石けんでていねいに洗う きれいなハンカチでふく </div> </div> 			<p>9日</p> <p>シャキシャキナムル</p> <p>牛乳</p> <p>やさしいりしゅうまい(2こ)</p> <p>ごはん</p> <p>とうふのちゅうかに</p>		<p>10日</p> <p>ごまあえ</p> <p>牛乳</p> <p>レバーとだいずのあまからに</p> <p>ごはん</p> <p>キムチいりみそしる</p>	
<p>13日</p> <p>おひたし</p> <p>牛乳</p> <p>コロッケ</p> <p>むぎごはん</p> <p>ぶたどんのぐ</p>	<p>14日</p> <p>チンゲンサイのちゅうかあえ</p> <p>牛乳</p> <p>ぎょうざ</p> <p>こめこパン</p> <p>やきそば</p>	<p>15日</p> <p>はなみこんだて</p> <p>ちらしずしのぐ</p> <p>牛乳</p> <p>さわらのさいきょうやき</p> <p>はなみだんご</p> <p>ごはん</p> <p>たけのこのすましじる</p>	<p>16日</p> <p>サワーキャベツ</p> <p>牛乳</p> <p>ウインナー</p> <p>ツイストパン</p> <p>ポークビーンズ</p>	<p>17日</p> <p>のりずあえ</p> <p>牛乳</p> <p>とりにくのからあげ</p> <p>ごはん</p> <p>とうにゅうのバランスみそしる</p>		
「ぶたどん」にしてたべましょう。		「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。				
<p>20日</p> <p>おかかあえ</p> <p>牛乳</p> <p>あつやきたまご</p> <p>ごはん</p> <p>こうやどうふのうまに</p>	<p>21日</p> <p>ひじきサラダ◇</p> <p>牛乳</p> <p>いかのてんぷら</p> <p>かんそうござかな</p> <p>しらたまうどん</p> <p>にくうどんのしる</p>	<p>22日</p> <p>にゅうがく・しんきゅういらいこんだて</p> <p>わふうサラダ◇</p> <p>牛乳</p> <p>えびカツ</p> <p>いちごクレープ</p> <p>せきはん</p> <p>ふだまじる</p>	<p>23日</p> <p>コーンサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>ハンバーグ◇</p> <p>スライスパン</p> <p>レタスイりパスタスープ</p>	<p>24日</p> <p>あおなあえ</p> <p>牛乳</p> <p>とうふしんじょ</p> <p>ごはん</p> <p>にくじゃが</p>		
	「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	◇わふうドレッシング	「ハンバーグサンド」にしてたべましょう。 ◇ちゅうのうソース			
<p>27日</p> <p>じゃがいもとだいずのサラダ◇</p> <p>牛乳</p> <p>さばのしおやき</p> <p>ごはん</p> <p>かしわじる</p>	<p>28日</p> <p>ミックスフルーツ</p> <p>牛乳</p> <p>チキンサラダ</p> <p>むぎごはん</p> <p>カレー</p>	<p>昭和</p> 		<p>30日</p> <p>たべまるのおすすめ</p> <p>うましおキャベツ</p> <p>牛乳</p> <p>ししゃもフライ(2び)</p> <p>まっちゃふりかけ</p> <p>ごはん</p> <p>かきたまじる</p>		
◇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。	しょうわのひ		<p>給食だより</p> <p>給食だよりが配信されています！</p>  <p>上の二次元コードを読み取り、「令和8年4月号」を選ぶと見ることができます。</p>		

ちさんちしよく 地産地食



こめ 米

豊田市で栽培されている米「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。(農林水産省作物統計調査)



ごはん



こめこ米粉パン

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。



こむぎ 小麦

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

今年も一年を通して給食に出るまる！



豊田市食育キャラクター たべまる



だいず 大豆

水煮大豆、豆腐、納豆などに豊田市産大豆「フクユタカA1号」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

◆はソース使用 ◇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。