令和8年度

4月　がっこうきゅうしょく

東部学校給食センター

月	火	水	木	金
≪今月の地元食材≫ ・山の芋　・ほうれん草　・青ねぎ ・黒大豆きなこ　・丹波大納言小豆　・玄米 ・丹波篠山産コシヒカリ（農都のめぐみ米）			9 パン・牛乳 山の芋のみそグラタン マカロニサラダ 野菜スープ	10 ごはん・牛乳 イワシのしょうが煮 うどの酢の物・かきたま汁 手作り黒豆きなこ蒸しパン
13 サケとコーンの酢飯・牛乳 ちくわの天ぷら 小松菜とキャベツのおひたし ゆばのすまし汁・花見だんご	14 ごはん・牛乳 とうふの中華煮 しゅうまい もやしのナムル	15 ごはん・牛乳 サワラの木の芽みそ たけのこのおかか煮 沢煮椀	16 パン・牛乳 フィレオチキン ドレッシングサラダ 大豆のトマトスープ・いちごジャム	17 ゆかりごはん・牛乳 かやくうどん わかめのかき揚げ 清見オレンジ
20 カレーライス・牛乳 （玄米入りごはん） チキンウインナー みかんサラダ	21 ごはん・牛乳 ポークコロッケ 茎わかめの炒め煮 黒豆みそのみそ汁	22 そぼろどんぶり・牛乳 （ごはん） （とりそぼろ・いりたまご） 若竹汁・いちご	23 パン・牛乳 ボロニアカツ アスパラとキャベツのサラダ レタスのスープ	24 赤飯・牛乳 ハガツオの照り焼き ほうれん草とキャベツのごま和え ぶた汁・いちごとみかんの2色ゼリー
27 ごはん・牛乳 炒りどうふ 手作りひじきふりかけ 切り干し大根のはりはり漬け	28 ごはん・牛乳 新潟タレカツ きゅうりのごま酢和え とうふのみそ汁	29 昭和の日	30 小パン・牛乳 スープスパゲティ チキンナゲット ごぼうサラダ・清見オレンジ	

4月