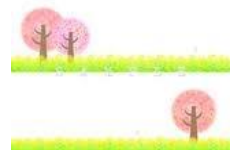


月	火	水	木	金
<p>10 ごはん・牛乳 ハタハタのから揚げ 切り干し大根の炒め煮・とうろのみそ汁 手作り黒豆お茶蒸しパン</p> 	<p>11 西部学校給食センター管内 給食なし</p> 	<p>12 ごはん・牛乳 サワラの木の芽みそ たけのこのおかか煮 かきたま汁・いちご</p> 	<p>13 パン・牛乳 大豆のトマトスープ煮 とり肉のバジルソース ごぼうサラダ</p> 	<p>14 サケとコーンの酢飯・牛乳 ちくわの天ぷら 小松菜ともやしのごま和え ゆばのすまし汁・花見だんご</p> 
<p>17 カレーライス・牛乳 (玄米入りごはん) チキンウインナー パインサラダ</p> 	<p>18 ゆかりごはん・牛乳 かやくうどん ホタルイカのかき揚げ きゅうりのごま酢和え</p> 	<p>19 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</p> 	<p>20 パン・牛乳 スティックドック マカロニサラダ レタスのスープ・清見オレンジ</p> 	<p>21 赤飯・牛乳 ハガツオの照り焼き ほうれん草ともやしのおひたし ぶた汁・豆乳プリン</p> 
<p>24 ごはん・牛乳 炒り豆腐 手作りひじきふりかけ チンゲン菜とキャベツの酢の物</p> 	<p>25 玄米入りごはん・牛乳 しゅうまい チャプチェ わかめスープ・いちご</p> 	<p>26 ごはん・牛乳 カレーコロッケ 茎わかめの炒め煮 玉ねぎのみそ汁</p> 	<p>27 小パン・牛乳 スープスパゲティ 焼きメンチカツ アスパラのサラダ・清見オレンジ</p> 	<p>28 ごはん・牛乳 とり肉のから揚げ キャベツの香味漬け 呉汁</p> 



《今月の地元食材》

- ・たけのこ
- ・丹波篠山茶
- ・丹波大納言小豆
- ・米
- ・青ねぎ
- ・パセリ
- ・玄米

自然の恵みに感謝し、季節の味を
おいしくいただきます