

令和7年

4月配膳表

倉敷市立味野中学校

給食の月目標

給食時間の過ごし方・正しい配膳を身につけよう

献立によせて

元気いっぱいの新入生を迎えて、新学期の給食が始まります。

心も体も大きく成長するためには、健康であることが大切です。バランスのとれた食事をとることで健康を保つことができます。

学校給食は、バランスのとれた食事を提供するだけでなく、「食べる」ということを通して好ましい人間関係や正しい食習慣を身につけることを目的にしています。

<調理場職員紹介>

栄養士 高崎 美幸
調理員 岩瀬 明子
小澤 里美
柏野 真夕
松井 由美
新谷 千恵

力を合わせて、おいしい給食づくりに取り組んでいきます。
よろしくお願いいたします。



月	火	水	木	金
7 始業式	8 ひじきのり佃煮 寒天のあえ物 ごはん じゃがいものそぼろ煮	9 甘夏かん キャベツのレモン酢あえ パン 豆腐のチリソース煮	10 入学式	11 グレット 海藻サラダ ごはん チキンカレー
14 揚げぎょうざ ひじき入りからしあえ 中華めん ちゃんぽんめん	15 さわらの照り焼き たけのこの木の芽あえ ごはん ちらし蒲鉾入りすまし汁	16 ジャム 小松菜とコーンのサラダ パン ポークビーンズ	17 若鶏の磯辺揚げ いそ煮 ごはん にらとじゃがいものみそ汁	18 小松菜の甘酢あえ ごはん すきやき
21 わかさぎのから揚げ 春の香りごはん 豆腐のみそ汁	22 はるさめ サラダ ごはん 野菜と豆腐の炒め煮	23 角チーズ フレンチサラダ パン ポトフ	24 さばの塩焼き なます 玄米入りごはん 茎わかめのみそ汁	25 若鶏の梅みそ焼き キャベツのおかかあえ ごはん 若竹汁
28 豚肉と大豆の甘辛 切干大根の炒め煮 ごはん えのきたけのすまし汁	29 昭和の日	30 ブルン ボイルキャベツハンバーグ パン 豆乳コーンチャウダー(乳なし)	おさらのしゅるい おおざら ちゃんわん しるわん はし スプーン	

