

令和8年

4月もいっつけ表

児島学校給食共同調理場K(中)

給食の月目標

きょうりよく きゅうしょく じゅん び
協力して給食の準備をしよう

献立のねらい

指導用資料


















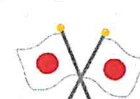

月

火

水

木

金

| | | | | | | |
|--|--|---|---|--|--|---|
| <p>食事前の手洗いの大切さを知り、衛生的な配膳・食事・片付けができる。</p> | <p>(掲) 給食の準備を上手にしよう</p> | <p>6</p>  | <p>7</p> <p>始業式</p>  | <p>8</p> <p>大豆とわかめの酢の物</p> <p>ごはん</p> <p>豚井の具</p>  | <p>9</p> <p>若鶏の甘酢あえ</p> <p>もやしとじゃこの炒め煮</p> <p>ごはん</p> <p>切干大根のみそ汁</p>  | <p>10</p> <p>入学式</p>  |
| <p>食事のマナーを知り、クラスの仲間と楽しく会食ができる。</p> | <p>(動) 「食するときの姿勢ってどんな姿勢」 【classroom > 児島食育配信 (中学校)】</p> | <p>13</p> <p>海藻サラダ</p> <p>ごはん</p> <p>カレーライス</p> <p>ルウ</p>  | <p>14</p> <p>ドッグサンドの具 (ウインナー、キャベツ)</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>パン</p> <p>豆乳</p> <p>コーンチャウダー</p>  | <p>15 お祝い献立(入学・進級)</p> <p>さわらの塩焼き</p> <p>紅白なます</p> <p>ごはん</p> <p>桜かまぼこ入りすまし汁</p>  | <p>16</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>ソフトめん</p> <p>ミートソース</p> <p>スパゲッティのソース</p>  | <p>17</p> <p>豚肉のから揚げ</p> <p>きんぴら</p> <p>ごはん</p> <p>えのきたけのみそ汁</p>  |
| <p>旬の食材について知り、味わって食べることができる。</p> | <p>27日(月) 配信 (配) 旬の食材について知ろう</p> | <p>20</p> <p>さけの南蛮漬け</p> <p>にしきあえ</p> <p>玄米入りごはん</p> <p>わかめ汁</p>  | <p>21</p> <p>いちごジャム</p> <p>大根サラダ</p> <p>パン</p> <p>ポトフ</p>  | <p>22 季節の料理「若竹煮」</p> <p>いそわかめ</p> <p>ふりかけ</p> <p>もやしのからしあえ</p> <p>ごはん</p> <p>若竹煮</p>  | <p>23</p> <p>若鶏の照り焼き</p> <p>白菜のおかかあえ</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいものみそ汁</p>  | <p>24</p> <p>キャベツとたくあんのあえ物</p> <p>ごはん</p> <p>みそ肉じゃが</p>  |
| | | <p>27 季節の地場産物「たけのこ」</p> <p>小さいわしの梅の香揚げ</p> <p>春の香りごはんの具</p> <p>ごはん</p> <p>わらびのみそ汁</p>  | <p>28</p> <p>ピーマンサラダ</p> <p>パン</p> <p>ミートボールと野菜の甘酢煮</p>  | <p>29</p> <p>しょうわのひ</p>  | <p>30</p> <p>蒸ししゅうまい(2個)</p> <p>中華サラダ</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p>  | <p>おさらのしゅるい</p> <p>おおさら</p> <p>ちやわん</p> <p>しるわん</p> <p>はし</p> <p>スプーン</p> |