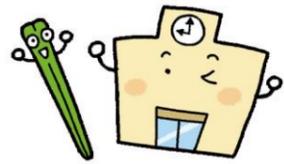


# 令和7年度4月 中学校献立カレンダー

月	火	水	木	金
<p>ご入学、ご進級おめでとうございます。            新年度が始まりました。食を通じて、子どもたちが元気に毎日をすごしていけるように努めていきますので、よろしくお願いいたします。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="border: 1px dashed gray; padding: 5px;"> <p>献立カレンダーに掲載されている給食写真は当日給食で作ったものです。</p> <p>学校給食は中学生が1日に必要とする1/3量の栄養素が摂取出来るように献立がたてられています。</p> <p>毎回、ご飯や汁物など、子供たちが食べる量を測って盛り付けてあります。ご参考にしてください。</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <p><b>学校における食育とは</b></p>  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 80%;"> <p>食育は生きる上での基本で知育、徳育、体育の基礎となるべきものとされています。学校においては、学校給食や食に関する指導を通して子どもたちが望ましい食習慣や食に関する知識を身につけられるようにすすめていきます。</p> </div> </div>				
14	15	16	17	18
				
スライス子供パン 牛乳 ハンバーグ ポテトサラダ (マヨネーズ) アルファベットスープ	白飯 牛乳 さわらの幽庵焼き 豚肉といんげんの炒め物 春野菜の味噌汁 入学・進級お祝いクレープ	白飯 牛乳 油淋鶏 青梗菜とイカの炒め物 ワンタンスープ	山菜おこわ 牛乳 五目厚焼き玉子 ツナとひじきの マヨネーズ和え (マヨネーズ) けんちん汁	しょうゆラーメン (中華麺) 牛乳 揚げ餃子(2個) たけのこのマリネ (ナムル)
21	22	23	24	25
				
白飯 牛乳 レバーとポテトの オーロラソース和え おひたし(柚子かつお) なめこの味噌汁 アーモンド入りパック小魚	ハヤシライス(麦飯) 牛乳 春野菜のソテー 美生柑(1/4個)	白飯 牛乳 春巻 えびのチリソース煮 フォースープ ※ベトナム料理	白飯 牛乳 鶏肉の照焼 刻み昆布の煮付け 沢煮椀	白飯 牛乳 ちぢみ 海草とこんにゃくのサラダ (青じそ) 麻婆豆腐
28	29	30	<div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; text-align: center;"> <p>登校前に 毎日朝ごはん</p>  </div>	
	<div style="border: 2px solid blue; border-radius: 20px; padding: 10px; text-align: center;"> <p>早起き </p> <p>早寝を </p> <p>心がけましょう</p> </div> 			
焼そば 牛乳 揚げしゅうまい(2個) 鶏ささみと切り干し大根の サラダ(塩中華) ヨーグルト		白飯 牛乳 さばの文化干し じゃがいもの金平 田舎汁		