



牛乳は毎日つきます

# 4月のこんだて

センター調理場

令和5年4月10日発行  
江別市立学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>4月の給食目標</p> <p>準備と後片付けを きちんとしよう</p>	<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます</p> <p>給食をモリモリ食べて 毎日元気に学校生活を 送りましょう!</p>	<p>準備の時に気をつけてほしいことは…</p> <p>【身支度・手洗い】 【机の上の整理整頓】</p> <p>ランチョンマットも忘れずに!</p>	<p>片付けの時に気をつけてほしいことは…</p> <p>【音を立てないように…】 【配膳台をきれいに拭く】</p>	<p>＜こんだてのマークは＞</p> <p>●印は、食缶にあける。 ▲印は、入ってきたフライ入れにあける。 ■印は、入ってきたビニール袋にそのまま 入れる。</p>
<p>10</p> <p>▲ジャーマンポテト ▲イタリアンチキン</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>黒糖パン ●野菜コンソメ スープ</p>	<p>11</p> <p>▲五目きんぴら ▲和風炒り豆腐 包み焼き</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>ごはん ●白菜とえのきの みそ汁</p>	<p>12</p> <p>▲ゼリー入り フルーツポンチ ▲星のコロッケ</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>スパゲティ ●ミートソース</p>	<p>13</p> <p>▲ビビンバ ▲ポークシュウマイ</p> <p>小1杯位 小1個 Ⓜ山盛り1杯位 Ⓜ2個</p> <p>ごはん ●わかめスープ</p>	<p>14</p> <p>▲ハムのマリネ ▲つくね ハンバーグ</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>コッペパン ●コーンスープ</p>
<p>17</p> <p>▲コーンと枝豆の ソテー ▲白桃缶</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>ごはん ●チキンカレー</p>	<p>18</p> <p>▲切り干大根の ごま酢あえ ▲野菜かき揚げ</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>うどん ●山菜うどん</p>	<p>19</p> <p>▲華風きゅうり漬け ▲コーンの つまみ揚げ</p> <p>小1杯位 小1個 Ⓜ山盛り1杯位 Ⓜ2個</p> <p>麦ごはん ●マーボー豆腐</p>	<p>20</p> <p>●Ⓜプレーンヨーグルト</p> <p>▲豚肉と大豆の トマト煮 ▲照り焼き チキンハンバーグ</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>バーガーパン ●ラビオリスープ</p>	<p>21</p> <p>▲五目うの花炒め ▲ほっけ西京フライ</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>ごはん ●すまし汁</p>
<p>24</p> <p>●お祝いいちごゼリー</p> <p>▲ペンネポモドーロ ▲味付き肉団子</p> <p>小1杯位 小1個 Ⓜ山盛り1杯位 Ⓜ2個</p> <p>江別小麦パン ●白菜とベーコンの スープ</p>	<p>25</p> <p>▲大根ときゅうりの 浅漬け ▲にしんの 甘露煮</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>ごはん ●大豆の磯煮</p>	<p>26</p> <p>▲ほうれん草の ナムル ▲米粉入り春巻き</p> <p>小1杯位 1本 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>ラーメン ●味噌ラーメン</p>	<p>27</p> <p>▲焼肉丼の具 ▲いわしの梅煮</p> <p>小1杯位 1個 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>ごはん ●大根と油揚げの みそ汁</p>	<p>28</p> <p>▲野菜のレモン ドレッシングあえ ▲フランクフルト</p> <p>小1杯位 1本 Ⓜ山盛り1杯位</p> <p>コッペパン ●マカロニの クリーム煮</p>