

4月 もいっつけ表

月	火	水	木	金
<h2 style="color: red;">入学・進級 おめでとう！！</h2>				
		11日 メロンパン 洋風かき玉スープ (ドレッシング) コーンサラダ ライスグラタン	12日 (ごま・たれ) 華風あえ 大根春巻き ごはん 豚汁	13日 カレーライス 福神漬 麦ごはん (たまご・ドレッシング) ミモザサラダ
16日 五目煮 ごはん 小松菜のソテー キャベツ入りメンチカツ(ソース)	17日 クラムチャウダー トースト (ささみ・ドレッシング) パンパンジーサラダ じゃが芋のコンソメスープ煮	18日 ピラフ用ソース (ツナ・ドレッシング) ビーンズサラダ メキシコ風ピラフ	19日 油麩(あぶらふ)丼 (たれ) かんぴょうのあえ物 ソフトカレーの竜田揚げ ごはん	20日 (のり・だしじょうゆ) 磯香あえ こぎつねごはん いかのごまマヨネーズ焼き 田舎汁
23日 かき玉うどん (たれ) みそあえ ちくわの2色揚げ(青のり・ごま)	24日 チャーハン (ドレッシング) 中華サラダ はんぺんのパン粉焼き 春雨スープ	25日 磯煮 切り干し大根のあえ物 (たれ) さばのカレー風味焼き ごはん	26日 たけのこごはん (ごま・たれ) ごま酢あえ 鶏肉のから揚げ [3こ] みそ汁	27日 ビビンバ (ごま・たれ) 野菜肉 豆腐スープ ごはん
 <p>○食生活の意義を考えましょう。 ○心と体においしい食事を、</p> <div style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;"> <p style="color: red; font-weight: bold;">武里中の 給食ルールを 身につけよう</p> </div>				