

月	火	水	木	金
<p>4月</p> <p>給食目標『協力して給食の準備をしよう』</p> <p>配膳図は正しく配膳するために、おかずの場所を表したものです。給食当番は必ず確認してから盛り付けましょう。当番以外の人も、お皿の位置を確認しましょう。『今月の給食目標』や三重県・いなべ市産の食材を使った『みえ地物一番給食の日』、いなべ市産の野菜を使った『いなべ市産野菜の日』も登場します！下のイラストをチェックしてください。↓</p> <p>『いなべ市産野菜の日』 『みえ地物一番給食の日』</p>			<p>10</p> <p>カレーライスのご ↓ ごはん / ハムマヨ                         サラダ</p>	<p>11</p> <p>しょうがやき どんぶりのぐ ↓ ごはん / ぐだくさん                         みそしる</p>
<p>14</p> <p>ナムル あげ ぎょうざ 1・2ねん 1こ ほか 2こ ↓ ごはん / はるさめ                         スープ</p>	<p>15</p> <p>れんこん さわらの サラダ さいきょうやき ↓ ごはん / けんちん                         じる</p>	<p>16</p> <p>マカロニ デミグラス サラダ ハンバーグ ↓ ごはん / はるやさい                         のスープ こくとうパン</p>	<p>17</p> <p>のりあえ いわしの うめに ↓ ごはん / さわにわん</p>	<p>18</p> <p>ひじきそばろ どんぶりのぐ ↓ ごはん / しんじゃが                         いもの                         みそしる</p>
<p>21</p> <p>かおり あえ さけフライ ↓ ごはん / しんたまねぎ                         のみそしる</p>	<p>22</p> <p>ゆかり あえ たまごやき ↓ なめし / にく                         じゃが</p>	<p>23</p> <p>フルーツ ミックス ↓ ごはん / やきそば                         こがたパン</p>	<p>24</p> <p>れんこんの さばの きんぴら カレーやき ↓ ごはん / わかたけ                         じる</p>	<p>25</p> <p>じゃこ ささみの あえ レモンあげ ↓ ごはん / とうふと                         わかめの                         みそしる</p>
<p>いなべしんやさいのひ</p>			<p>みえじものいちばんきゅうしよくのひ</p>	
<p>28</p> <p>おいおいデザート ↓ ごはん / ちゅうか                         スープ</p>	<p>29</p> <p>しょうわ 昭和の日</p>	<p>30</p> <p>とりにくの カラフル マーメレード サラダ やき ↓ ごはん / とうにゅう                         シチュー ミルクパン</p>	<p>給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。</p> <p>1 手をぬらし、せっけんをつけてあわだてる。 2 手のひら・手のこう・ゆびの間などよく洗う。 3 しっかりと洗い流す。 4 せいけつなハンカチやタオルでふく。</p>	