



令和4年4月 予定献立表

★今月の給食★

★新年度の給食が始まります。今年度も4月から7月は、新型コロナウイルス感染症拡散防止対策として、引き続き「お弁当パック」形式での給食になります。9月よりランチルームでの選択制の給食を再開する予定です。楽しみにしててください。

★8日は入学式です。1年生の給食開始の15日は入学をお祝いしてお赤飯を炊きます。お赤飯は子供の成長を祝う時や人生の節目、将来の幸せを祈る大切な行事など「ハレ」の日に欠かせない日本を代表する料理です。お赤飯をいただきながら、みんなで1年生の入学をお祝いしましょう。

○牛乳は毎日つきます。

給食
申し込み欄
○×を記入

日付	A献立	エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (g)	食塩相当量 (g)	4月の給食について
13 水	●五目ずし ●花見団子風	898	32.1	26.3	418	1.6	令和4年度最初の給食です。皆さんの進級をお祝いして、出世魚の鰯(ブリ)を主菜にしました。デザートはこの時期にふさわしい三色団子です。
14 木	●もち麦入りごはん ●大根ナムル	890	34.3	24.2	524	1.2	骨を丈夫に！ カルシウム豊富な 豆アジを食べよう！
15 金	●お赤飯 ●和風サラダ	862	31.6	22.1	464	1.5	★新入生お祝い献立★ お赤飯を炊いて、1年生の入学をお祝いします！
18 月	●もち麦入りごはん ●ツナ和え	865	36.3	21.5	404	1.6	和風照焼ハンバーグは豆腐入りのさっぱりしたハンバーグです。甘辛い照焼ソースがごはんによく合います。
19 火	●もち麦入りごはん ●大根ナムル	825	34.3	24.2	513	1.4	更紗(さらさ)揚げと読みます。更紗はインドの織物(布地)の名前。カレー味の料理につけられる名前です。
20 水	●青大豆ごはん ●和風ツナサラダ	853	33.3	20.0	402	1.8	黄色がきれいな手作りのかぼちゃコロッケは、優しい甘さとサクサクの仕上がりがおいしさの秘訣！
21 木	●もち麦入りごはん ●煮豆	847	34.8	23.4	437	1.7	鯖(サバ)を使った料理は、煮物、揚げ物、焼き物などいろいろありますが、どれもごはんによく合っていて人気があります。
22 金	●ひよこ豆とひき肉のカレー ●ひじきのマリネ	878	30.8	18.9	480	1.7	カレー風味のごはんにカレーソースをかけて食べます。二宮中人気メニューの一つです。
25 月	●もち麦入りごまごはん ●煮豆	840	33.2	21.8	414	1.7	しぐれ煮はしょうがを加えた甘辛味の煮物。ごはんによく合います。
26 火	●ハムライス ●チリポテト	860	34.6	24.7	418	1.8	豆を食べよう。食物繊維14.1g！ 整腸作用でおなかスッキリ！献立！
28 木	●焼きそば ●大根サラダ	830	34.6	24.4	420	2.3	焼きそばは、二宮中人気メニューの一つです。

○の数	個	※4月の給食のない日は次のとおりです。 ○27日(水)・・・千教研	※箸(必要に応じてスプーンも)、ランチョンマットは家庭から持参してください。
×の数	個	※給食回数・・・1年生 9回 2,3年生 11回	※新型コロナウイルス感染症拡散防止のため、実施回数及び献立等の変更が生じる場合もあります。 また、天候の状況により生鮮食品の出荷状況が悪い場合にも食材料を変更する場合がありますので、ご了承ください。