

4月予定献立表

日	曜日	主食 牛乳	副食
10	月	ごはん 牛乳	若鶏肉の照焼き みそにらたま汁 茎ワカメの金平 ピーチシャーベット
11	火	むぎ 麦ごはん 牛乳	カレーライス 肉シューマイ ブロッコリーのコーン お祝いゼリー 入学・進級お祝い献立
12	水	しよく 食パン 牛乳	なっぱコロッケ ワンタンスープ カラフルソテー
13	木	ごはん 牛乳	焼き鯖 いなりうどん ほうれん草のごまみそ ぶどうゼリー 地場産品献立
14	金	ごはん 牛乳	ふくらぎの甘みそかけ 肉じゃが 即席漬け
17	月	ごはん 牛乳	ししゃものフリッター 江戸っ子煮 三色ナムル
18	火	はる 春のカラフル五目丼 牛乳	小松菜とキャベツのごま和え 味噌汁(じゃがいも、玉ねぎ) ヨーグルト たかおか食19丼献立
19	水	しよく 食パン 牛乳	オムレツ ビーフシチュー アスパラサラダ
20	木	たけのごこ飯 牛乳	鮭のマヨネーズ焼き ゆばの清汁 青菜のひたし 青りんごゼリー 地場産品献立 郷土食献立
21	金	コッペパン 牛乳	鶏肉と大豆のケチャップがらめ 春雨スープ お花畑サラダ カシューナッツ
24	月	ごはん 牛乳	ほたるいかの南蛮煮 厚揚げと野菜の旨煮 きゃべつの生姜あえ 豆乳プリン 郷土食献立
25	火	ごはん 牛乳	揚げ出し豆腐の胡麻だれかけ みそ団子汁 小松菜と切干大根の浸し オレンジ 地場産品献立
26	水	1/2コッペパン 牛乳	ソフト麺のミートソースかけ フルーツあえ コーンエッグ
27	木	ごはん 牛乳	豚肉のジャンロー きのこ汁 茹で野菜 干しプルーン
28	金	ごはん 牛乳	赤魚のカレー揚げ 味噌汁(大根、油揚げ) 煮豆 冷凍パイ

4月の平均栄養摂取量

エネルギー: 653kcal たんぱく質: 26.2g 脂質: 20.3g

参考: 栄養基準量は中学年の基準量(エネルギー: 650kcal たんぱく質: 21~33g 脂質: 14~22g)



※都合により献立を変更することがあります。

お知らせ

10日(月) 2~6年生給食開始

11日(火) 1年生給食開始

高岡食19(食育) 丼献立について

高岡市の学校給食では、毎月19日の「食育の日」にちなんで、地場産食材を使った「高岡食19丼献立」を実施しています。今月の高岡食19丼は、高岡市の新鮮な生椎茸を使った「春のカラフル五目丼」です！