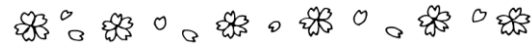

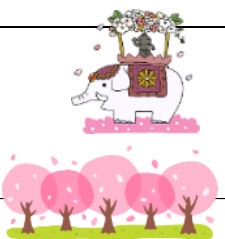
















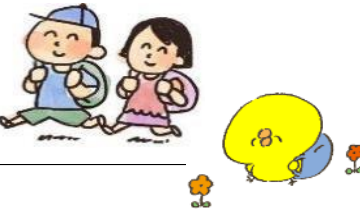


# 4月予定献立表



月	火	水	木 6日	金 7日	予約締切	
		<p><b>◎12日 パンの記念日◎</b> 1842年4月12日、江川太郎左衛門英龍(えがわたろうざえもん ひでたつ)が、軍用携帯食糧として「兵糧パン」と呼ばれる「乾パン」を作りました。これが日本で初めて焼かれたパンだと言われていて、いわば日本のパン発祥の日です。戦時下、火を起こす必要がなく、消化が良く、保存性・携帯性にも優れていることから、国を挙げてのパン製造が始まりました。</p>		<p>ビビンバ チョレギサラダ 浅利と若布のスープ ごま餡ホットク</p> 		3/24 (金)
		<p>エネルギー 815 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 31.5 g 脂質 29.3 g</p>	<p>エネルギー 815 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 31.5 g 脂質 29.3 g</p>	<p>エネルギー 815 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 31.5 g 脂質 29.3 g</p>	<p>エネルギー 815 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 31.5 g 脂質 29.3 g</p>	
10日	11日	12日◎パンの記念日◎	13日	14日	3/31 (金)	
<p>キーマカレーライス イタリアンツナサラダ ポテトスープ グレープゼリー</p> 	<p>ごはん 鯖の菜種焼き ポテト金平 野菜の芥子酢和え 蕪の味噌汁</p> 	<p>食パン、いちごジャム 春野菜の豆乳グラタン 蕪のマスタードサラダ 麦入りミネストローネ 果物(柑橘類)</p> 	<p>ごはん 麻婆じゃがいも 豆腐のせ中華サラダ 鶏白湯風野菜スープ 黒ごまミルクプリン</p> 	<p>ガーリックライス ししゃものカレーソースがけ ビーンズハニーマヨサラダ ミルファンテ(チーズとパン粉の卵スープ) 果物(キウイフルーツ)</p> 		
<p>エネルギー 841 kcal 食塩相当量 3.2 g たんぱく質 30.9 g 脂質 26.4 g</p>	<p>エネルギー 775 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 34.6 g 脂質 27.1 g</p>	<p>エネルギー 752 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 27.0 g 脂質 24.9 g</p>	<p>エネルギー 830 kcal 食塩相当量 3.3 g たんぱく質 30.7 g 脂質 29.0 g</p>	<p>エネルギー 804 kcal 食塩相当量 3.1 g たんぱく質 30.1 g 脂質 29.4 g</p>		
17日	18日	19日	20日	21日◎春土用献立◎	4/7 (金)	
<p>親子丼 蕪のゆかり和え 春キャベツの豚汁 水羊羹</p> 	<p>ごはん 春キャベツメンチ 切干大根のカレー炒め ポテトサラダ 根菜の味噌汁</p> 	<p>ごはん 鯖と大根の味噌煮 じゃが芋の土佐酢和え 沢煮椀 カルピスゼリー</p> 	<p>五目炒飯 春巻き 甜面醬のツナサラダ 白菜のスープ 果物(柑橘類)</p> 	<p>ごはん、いかの味噌マヨ焼き のり塩フライド大根 いんげんのごま和え もやしの味噌汁 いちごのせミルク寒天</p> 		
<p>エネルギー 767 kcal 食塩相当量 2.7 g たんぱく質 35.0 g 脂質 21.7 g</p>	<p>エネルギー 859 kcal 食塩相当量 3.0 g たんぱく質 29.4 g 脂質 30.3 g</p>	<p>エネルギー 802 kcal 食塩相当量 2.5 g たんぱく質 31.7 g 脂質 21.5 g</p>	<p>エネルギー 834 kcal 食塩相当量 3.0 g たんぱく質 30.7 g 脂質 31.3 g</p>	<p>エネルギー 806 kcal 食塩相当量 3.0 g たんぱく質 33.3 g 脂質 27.6 g</p>		
24日☆山口県の料理☆	25日	26日	27日	28日☆遠足☆	4/14 (金)	
<p>ごはん チキンチキンごぼう けんちょう イカと葱のぬた 萩風いとこ煮</p> 	<p>筍そぼろごはん 豚玉あんかけ豆腐 野菜のごま酢和え じゃが芋の味噌汁 果物(柑橘類)</p> 	<p>ミートソーススパゲッティ ブロッコリーのツナマヨサラダ レタススープ パインゼリー</p> 	<p>鯛の蒲焼き丼 野菜の海苔和え けんちん味噌汁 ヨーグルトとオレンジの二層ゼリー</p> 			
<p>エネルギー 889 kcal 食塩相当量 3.0 g たんぱく質 34.3 g 脂質 26.2 g</p>	<p>エネルギー 766 kcal 食塩相当量 3.3 g たんぱく質 35.8 g 脂質 25.3 g</p>	<p>エネルギー 832 kcal 食塩相当量 3.0 g たんぱく質 35.0 g 脂質 28.2 g</p>	<p>エネルギー 784 kcal 食塩相当量 2.6 g たんぱく質 32.4 g 脂質 23.3 g</p>			
<p><b>◎21日 春土用献立◎</b> 【『い』のつく食べ物】【白い食べ物】 土用は雑節のひとつで、実は夏の丑の日ではありません。春の土用は立夏の直前で、4月中旬～5月上旬頃に当たります。今年の土用戌の日は4月22日で、この日に『い』から始まる食べ物や、色が白い食べ物を食べるとよいとされています。給食でも、前日の21日に『い』のつく『いか』『いんげん』『いちご』、色の白い『大根』『もやし』などの食材を使います。</p>		<p><b>☆24日 山口県の料理☆</b> 【チキンチキンごぼう】【けんちょう】【ぬた】【萩風いとこ煮】 *【チキンチキンごぼう】は、山口県の学校給食から生まれた、甘辛醤油味が人気の県民のソウルフードです。 *豆腐と大根などを甘辛く煮た【けんちょう】は、煮返すほどに美味しくなるため、一度にたくさん作るのだそうです。 *【ぬた】は一般的に野菜や魚介などと酢味噌を和えた料理で、全国的にも食べられていますが、特に山口県では、葱にクジラの尾(おばいけ)や魚介類を組み合わせたものが郷土食として親しまれています。 *萩市の【いとこ煮】は、昆布だしに甘く煮た小豆と白玉などが入る、一風変わった汁物です。</p>		