学校給食予定献立 もりつけ例（令和7年4月）

草津市学校給食センター

～今月の目標～

決まりを守って食べよう

今月の給食に入っている地場産物

草津市産：米、青ねぎ、青花粉、壬生菜、あいさい菜、水菜

滋賀県産：大豆、大麦、打ち豆、牛乳、パンの小麦粉、みそ

月	火	水	木	金
日付 献立 今日の献立 一口メモ	新しいクラスでの給食が始まりました。 草津市の学校給食は、ごはんを主食とした和食中心の献立です。しっかり食べて、心も体も大きく成長してほしいと願っています。 1年間、よろしくお願いします。		～給食のもりつけのポイント～ 道具をじょうずに使ってきれいにもりつけましょう。 	スープやみそ汁などは、よくまぜて、もりつけましょう。
給食の前には、せっけんできれいに手を洗いましょう。 	給食当番は、身じたくをしっかり整えましょう。 	自分の机の上をきれいにかたづけましょう。 	「いただきます」 「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。 	食べているときは、立ち歩かないようにしましょう。
14 コールスローサラダ ハンバーグケチャップソースかけ むぎいりごはん チキンカレー	**15** こめこのカップケーキ キャベツとチンゲンサイのかつおあえ とりのからあげ ごはん おいわいすましじる	**16** ぶたにくとごぼうのしぐれに さわらのしょうがだれかけ わかめごはん はるやさいのにもの	**17** はくさいとみずなのゆかりあえ ぶたにくのあまだれかけ ごはん とりじゃが	**18** しがのめぐみのごまあえ カレイのあおばなあげ ごはん やさいたっぷりみそしる
協力して給食の準備をしよう。	【ご入学・ご進級お祝い献立】 食器の置き方を確かめよう。	わかめごはんを食べよう。	牛乳には、骨の成長に必要なカルシウムが豊富です。	【食育の日、地場産物・郷土料理、草津市70周年記念（玉川中3年生）・青花献立】
21 ぶたにくとごぼうのピリからいため あつあげのにくみそかけ ごはん こめこめんいりすましじる	**22** のむヨーグルト とりそぼろどんのぐ あじのごまだれかけ むぎいりごはん（かけてね） とうふとわかめのみそしる	**23** はるさめのちゅうかあえ とりのチリソースがけ ごはん はっぽうさい	**24** れんこんのいために ぶたにくのねぎしおやき ごはん ごもくみそしる	**25** きゅうりとツナのサラダ とりにくのカレーあげ げんりょうこくとうパン ポークビーンズ
厚揚げは、大豆から作られる食べ物です。	丼ぶりは、日本生まれの料理です。	【日本・世界味めぐり献立：中国】 中華料理を味わおう。	【減塩献立】塩分を摂りすぎないようにしよう。	【食物せんい献立】食物せんいはおなかに良いです。
28 あじつけきゅうり チキンなんばん ごはん さわにわん	**29** 昭和の日 	**30** みかんゼリー だいこんとみずなのこんぶあえ たらのコンソメあげ ごはん キャベツのみそしる	しょうかんのおかず バットのおかず ごはん だいかんのおかず	毎日確認しよう！
【かみかみ献立】 よくかんで食べよう。		壬生菜は、草津市の地場産物です。	もりつけ例を見て、正しく食器を並べて食べよう。	