学校給食予定献立　もりつけ例（令和8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

あおばなこ
青花粉

あいさい菜

滋賀県産

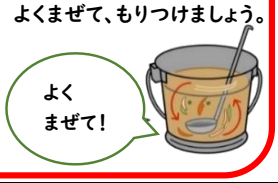
おおむぎ
大麦

こめこ
米粉

ぎゅうにゅう
牛乳

こむぎこ
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。
13 れんこんのいために ぶたにくのこうみやき ごはん すましじる	14 もやしのおかかあえ とりのからあげ みなみがさひがしのしょうがっこうオリジナルパワーみそしる ごはん	15 のむヨーグルト コールスローサラダ たらのガーリックあげ むぎいりごはん チキンカレー	16 こめこのいちごクレープ あかこんにゃくのそぼろに ぶたにくのしょうがやき ちらしずし おいわいすましじる	17 ココアぎゅうにゅう あじつけきゅうり ハンバーグてりやきソースがけ ごはん とうふのみそしる
【中学校給食開始】 和食は日本の伝統的な食事です。	【小学校給食開始】 協力して給食の準備をしよう。	食器の置き方を確かめよう。	【郷土料理・ご入学・ご進級お祝い献立】	【食育の日：人気メニューぱくぱく献立】苦手なものも一口食べよう。
20 ごぼうサラダ とりにくのレモンソースがけ ごはん こめこのマカロニスープ	21 だいこんとぶたにくのあまからに さばのしょうがだれかけ わかめごはん かぼちゃのみそしる	22 キャベツとあいさいなのゆかりあえ あつあげのにくみそかけ ごはん ぶたじゃが	23 のむヨーグルト（いちご） きりぼしだいこんのにもの チキンなんばん ごはん ざぶじる	24 ジャーマンポテト ホキのトマトソースがけ バターリッチパン まめのポタージュスープ
衛生に気を付けて食べよう。	たんぱく質やカルシウム、ビタミンは成長期に特に必要な栄養素です。	【地場産物・減塩献立・食物せんい献立】	【日本・世界味めぐり献立：宮崎県】	パンを上手に食べよう。
27 小1～2ねん…1ぽん 小3～6ねん…2ほん ぶたにくのスタミナいため ちくわのこめこあおばなてんぷら ごはん こめこめんいりすましじる	28 キャベツのごまあえ ぶたにくのねぎしおやき ごはん はるやさいのにもの	29 昭和の日 	30 はるさめのちゅうかあえ とりのチリソースがけ むぎいりごはん かけてね ちゅうかどんのぐ	もりつけ例を見て正しく食器を並べて食べよう！ しょうかんのおかず パットのおかず ごはん だいかんのおかず
【青花献立】 青花は草津市の花です。	【かみかみ献立】 よくかんで食べよう。		丼にして食べよう。	