







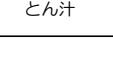
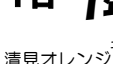



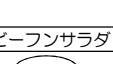




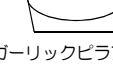



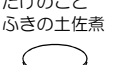


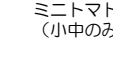


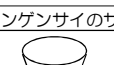



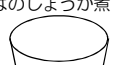
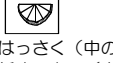

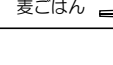

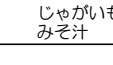

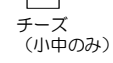



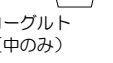



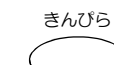
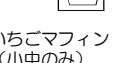



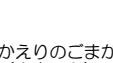





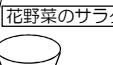
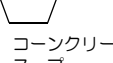
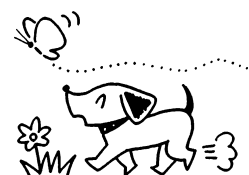


月	火	水	木	金
	9日 ツナサラダ  カレーピラフ  ウィナーと野菜のスープ煮 	10日 さけのたつたあげ  ふりかけ (小中のみ)  麦ごはん  いそ香あえ  とん汁 	11日 1年給食開始 清見オレンジ (小中のみ)  コップパン  キャベツのソテー  とり肉と野菜のトマト煮 	12日 ビーフンサラダ  麦ごはん  ホイコーロー 
	15日 キャロットサラダ  豆乳プリン (小中のみ)  ガーリックピラフ (麦入り)  マカロニスープ 	16日 さごしのからあげ  麦ごはん  たけのことふきの土佐煮  春大根のみそ汁 	17日 ひじきと大豆のサラダ  ミノマト (小中のみ)  小型コップパン  ソース焼きスパゲティ 	18日 チンゲンサイのサラダ  麦ごはん  マーボーどうふ 
	みるさとの食再発見の日 	中2社会：東アジアの貿易と南蛮人		入学・進級のお祝い献立
22日 さばのしょうが煮  はっさく (中のみ)  紙ナフキン (中のみ)  麦ごはん  野菜のごまあえ  じゃがいものみそ汁 	23日 カラフルサラダ  チーズ (小中のみ)  コップパン  春大根のポトフ 	24日 海そうサラダ  ヨーグルト (中のみ)  カレーライス (麦ごはん)  入れる  (カレーライスのルウ) 	25日 きんぴら  いちごマフィン (小中のみ)  たけのごはん  すいとん汁 	26日 中華サラダ  かえりのごまからめ (小中のみ)  麦ごはん  八宝菜 
	中2社会：大航海時代の幕開け		中2理科：物質の成り立ち	
29日 しょうわひ 昭和の日 	30日 魚のレモンソースかけ  コップパン  花野菜のサラダ  コーンクリームスープ 	<h1>4月 もいつけ表</h1> <p> <input type="checkbox"/> で囲んだあえ物等は給食場の冷蔵庫で保管しています。 係りの人は給食場まで取りに来てください。 </p> 		

新しい学年での給食がスタートします！もう一度、確認してみましょう。

- 給食の前に、石けんを使ってしっかり手を洗うことはできていますか？
指の間や指先も、ていねいに洗うようにしましょう。



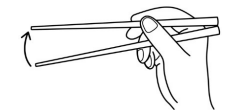
- いただきます、ごちそうさまは心をこめて言えていますか？感謝の気持ちを忘れずに食事をしましょう。



- 茶わんやおはしは、正しく持っていますか？
正しく持つと、食べこぼしを防いで食べやすくなります。見た目も美しく見えます。



4本の指はそろえて底をのせて、親指を茶わんのふちにかけて支えます。



上のはしはえんぴつの持ち方と同じで、上のはしだけを動かします。