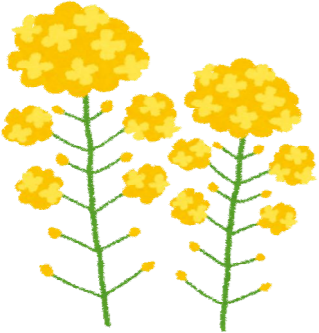


















4月のもりつけ図

川場学園給食調理場
TEL: 52-2529

月曜日	火曜日 7日 ~入学式~	水曜日 8日	木曜日 9日	金曜日 10日
				
13日	14日	15日	16日	17日
				
20日	21日	22日 ~入学・進級祝い~	23日	24日
				
27日	28日	29日 昭和の日	30日 ~八十八夜~	
				

- ☆16日の りんごのケーキは、川場のりんごで作ったジャムを入れて焼きます。
- ☆20日の さばのみそには、骨まで食べられます。
- ☆22日の おせきはんは、1~4年はごま塩を給食室で混ぜます。5年~は、小袋のごま塩が付きます。
- ☆30日の 奈良茶めしは、お米をほうじ茶で炊き、さつまいもを入れたごはんです。



春をいっぱい感じよう！
たけのこやふきをはじめ、春キャベツ、新じゃが、新たまねぎなどを取り入れた献立で、春をいっぱい感じていただくよう考えました。また、1年生が食べやすいような料理にしてみました。

