

尾道市デリバリー方式学校給食

4月8日～4月18日の給食写真を紹介します。
 (毎日、ご飯と牛乳がつきます。)

4月

<p>8</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 卵焼き (まぐろフレーク入り) ■ チーズポテト ■ 切干大根の酢物 ■ アーモンドいりこ <p>788kcal</p>	<p>9</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ ホキのレモン風味 ■ キャベツの青じそ和え ■ ごぼうサラダ ■ ミックスフルーツ <p>819kcal</p>		<p>10</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 菜めし ■ 煮込みハンバーグ ■ ソテー ■ げんきサラダ ■ 桜もち <p>798kcal</p>	<p>11</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ いかリングフライ ■ ボイルフロココリー ■ 白菜とわかめのサラダ ■ ミニゼリー (リンゴ) ■ チキンカレー <p>845kcal</p>
<p>12</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 豚肉のごま味噌炒め ■ ビーナッツ和え ■ ひじきと小松菜のサラダ ■ こんにゃくのピリ辛炒め <p>810kcal</p>	<p>15</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 八宝菜 ■ 春巻き ■ はりはりサラダ ■ 青菜和え <p>815kcal</p>	<p>16</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 鶏肉のカレー炒め ■ 小松菜のごま和え ■ ポテトサラダ ■ 甘夏柑 <p>829kcal</p>	<p>17</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 肉豆腐 ■ ドレッシング和え ■ 昆布サラダ ■ ちくわのビーナッツ炒め <p>797kcal</p>	<p>18</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 麦ごはん ■ カツオカツ ■ せん大根のぼん酢和え ■ 五目煮 ■ バイン缶 <p>837kcal</p>

尾道市デリバリー方式学校給食

4月19日～4月30日の給食写真を紹介します。
 (毎日、ご飯と牛乳がつぎます。)

4月

<p>19</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ とんかつ ■ ゆで野菜 ■ 白菜と厚揚げの煮浸し ■ かぼちゃのどぼろ煮 <p>805kcal</p>	<p>22</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 肉じゃが ■ 小松菜ののり和え ■ 五日ビーフン ■ うずら卵のしょうゆ煮 <p>805kcal</p>	<p>23</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 黒米ごはん ■ マーマレードチキン ■ ゆかり和え ■ 切り干し大根の煮物 ■ もやしのごま酢和え <p>853kcal</p>	<p>24</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ さほの生姜煮 ■ 白菜のレモン和え ■ ひじきの煮物 ■ ごまよこし <p>808kcal</p>	<p>25</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ コッペパン ■ メンチカツ ■ ゆでキャベツ ■ ミートスパゲッティ ■ キャンディーチーズ (鉄) ■ 卵スープ <p>811kcal</p>
<p>26</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 鶏肉のスパイス揚げ ■ 磯ポテト ■ コールスローサラダ ■ フルーツヨーグルト <p>841kcal</p>	<p>30</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ 素ごはん ■ 鶏肉の両蜜漬け ■ うめちり和え ■ ママカロニサラダ ■ 小松菜の煮浸し <p>869kcal</p>			<p>《月平均》 エネルギー: 821kcal カルシウム: 375mg</p>

