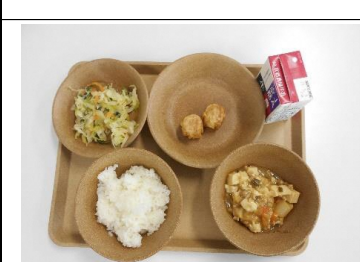


令和7年4月

月	火	水	木	金
7	8	9	10 小型パン	11 ご飯
			焼きスパゲティ	とり肉のから揚げ
			じゃがいものスープ煮	信田和え
			黄桃	玉ねぎのみそ汁
始業式	福知山市立中学校 入学式	福知山市立小学校 入学式		
14 チキンカレーライス（ご飯）	15 ご飯	16 ご飯	17 スラッピージョー（味付けパン）	18 ご飯
甘酢和え	すき焼き風煮	さばの塩焼き	ビーフンのスープ	さわらのオニオンソース
小魚	かんぴょうサラダ	水菜の和え物	ベビーチーズ	ポテトサラダ
	手作りふりかけ	高野豆腐の煮物		ぶた汁
				
21 ご飯	22 ご飯	23 ご飯	24 コッペパン	25 肉みそひじきそぼろ丼（ご飯）
あじフライ（ソース）	厚揚げとキムチの炒め物	照り焼きハンバーグ	たらのピザソース焼き	ごまドレッシングサラダ
かつお和え	ワンタンスープ	スパゲティサラダ	マカロニスープ	ちゃんこ汁
みそ風味スープ	ミニトマト	ふのみそ汁	お祝いいちごゼリー	
				
28 ご飯	29	30 ご飯		
しゅうまい		さばのみそだれ		
切干し大根のサラダ		ほうれん草のごま和え		
マーボー豆腐		吉野汁		
	昭和の日			



4月の新メニュー



【たらのピザソース焼き】



○ 材料 ○ （2人分）

- | | | | |
|---------|--------|-----------|------|
| ・たら | 2枚 | ・トマトピューレ | 小さじ2 |
| ・清酒 | 小さじ2/5 | ・ピザソース | 小さじ1 |
| ・塩 | 少々 | ・トマトケチャップ | 小さじ2 |
| ・こしょう | 少々 | ・ナチュラルチーズ | 20g |
| ・とうもろこし | 10g | ・アルミカップ | 2枚 |
| ・玉ねぎ | 20g | | |

○ 作り方 ○

- ① たらに酒、塩、こしょうで下味をつける。
- ② 玉ねぎをみじん切りにする。
- ③ とうもろこし、玉ねぎ、トマトピューレ、ピザソース、ケチャップを混ぜてソースを作る。
- ④ ①をカップに入れ、その上に③とチーズをのせて焼いて完成。