

学校給食予定献立表

4月の給食目標

「給食の準備や片付けをしよう」

献立名	使用材料	グラム	き	あ	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム	き	あ	みどり	エネルギー (カロリー)
12日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	14日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			594	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			550
ポークカレー	ぶたにく	30		○			そばろどん	とりミンチ	60		○		小(高)
ライス	じゃがいも	35	○			小(高)		だいずのはな	5		○		628
	たまねぎ	45			○	668	ごもくじる	たまねぎ	50			○	中・高
コールスロー	にんじん	15			○			にんじん	15			○	778
サラダ	にんにく	0.3			○	中・高		さやいんげん	10			○	
	しょうが	0.3			○	816		しょうが	1			○	
いちごゼリー	あぶら	1	○					あぶら	1	○			
	カレールウ	16	○					さとう	3	○			
	カレーこ	0.1						しょうゆ	6				
	ウスターソース	1						さけ	2				
	ケチャップ	1						みりん	2.5				
	とりがらスープ							かたくりこ	1				
	キャベツ	40			○			うすあげ	5		○		
	にんじん	10			○			だいこん	20			○	
	ホールコーン	8			○			にんじん	10			○	
	あぶら	2	○					ほししいたけ	0.5			○	
	りんごす	3.5						しろねぎ	8			○	
	しお・こしょう							こんにゃく	15	○		○	
	さとう	0.8	○					しょうが	0.3			○	
	いちごゼリー	1個	○					うすくちしょうゆ	3				
								みりん	3				
								だしじる					
								だしこんぶ					
								かたくりこ	1				
13日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	17日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			544	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			532
ごはん	ぶたにく	60		○			ごはん	ぶたにく	50		○		小(高)
	しょうが	1			○	小(高)		じゃがいも	65	○			605
	しょうゆ	5.5				623	にくじゃが	たまねぎ	40			○	
ぶたの	さけ・みりん	3						さやいんげん・にんじん	10			○	中・高
しょうがやき	あぶら	1	○			中・高	ブロッコリーの	いとこんにゃく	15	○		○	747
けんちんじる	キャベツ	30			○	774	おかかあえ	あぶら	1	○			
	たまねぎ	50			○			さとう	4	○			
	にんじん	15			○			しゅうゆ	8				
	さやいんげん	10			○			さけ・みりん	2				
	あぶら	1	○					だしじる					
	しお・こしょう							ブロッコリー	25			○	
	とうふ	25		○				キャベツ	20			○	
	さきがきごぼう	8			○			にんじん	8			○	
	だいこん	15			○			はなかつお	0.4		○		
	にんじん	8			○			しょうゆ	2.5				
	こんにゃく	10	○					みりん	0.8				
	さといも	25	○										
	みりん	0.5											
	うすくちしょうゆ	4											
	さけ	1											
	しお	0.1											
	だしじる・だしこんぶ												

きゅうしょくのやくそくを
まもりましょう!

- ★てをきれいにあらいましょう。
- ★マスク・エプロン・さんかくきんなどを
かならずつけましょう。
- ★きゅうしょくまえは、しずかに
すわってまちましょう。
- ★よくかんでたべましょう。
- ★のこさずたべましょう。



給食がはじまりまりました!
今年度も、子どもたちが元気で学校生活がおくれるよう、安全・安心で子どもたちが楽しみにしてくれる、おいしい給食を作っていきたいとおもっています。
4月の給食は、配膳時間の短縮、摂食介助の配慮、時間をかけすぎずに食べられるを目的に、品数を減らし、食べやすい献立にしています。
ご理解とご協力をお願いいたします。

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)

学校給食予定献立表 がっこうきゅうしょく 入学・進級おめでとうございます！ にゅうがくしんきゅう

献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
18日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	19日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			532	ぎゅうにゅう	こくとうパン	50	○			559
やきとりどん	とりにく	60		○		小(高)	こくとうパン	ハンバーグ	60		○		小(高)
すましじる	しょうが	0.3			○	603	ハンバーグ	たまねぎ	40			○	612
りんごゼリー	さけ	3				中・高	ハンバーグ	にんじん	10			○	762
	しお・こしょう	0.3				732	ハヤシソース	マッシュルーム	5			○	
	しろねぎ	20			○		ジュリエンヌ	ブロッコリー	20			○	
	たまねぎ	60			○		スープ	あぶら	1	○			
	さとう	2.5	○					ハヤシルウ	6	○			
	みりん・さけ・しょうゆ							ケチャップ	3				
	かたくりこ	0.8						ウスターソース	1				
	あぶら	1	○					あかワイン	1				
	とうふ	15		○				とりがらスープ					
	はくさい	25			○			こしょう	0.03				
	あおねぎ	3			○			キャベツ	30			○	
	えのきだけ	5			○			たまねぎ	40			○	
	にんじん	8			○			にんじん	10			○	
	かまぼこ	8			○			えのきだけ	5			○	
	うすくちしょうゆ	2						しろワイン	1				
	さけ・しお							とりがらスープ					
	だしじる・だしこんぶ							しお・こしょう					
	りんごゼリー	1個	○					やさしいブイヨン					

学校給食について



学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。
 成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くのの人々によって支えられていることを理解し、感謝する</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する</p>
		<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)