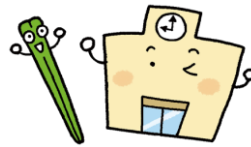


# 4月 給食だより



ごにゅうがく ごしんきゅう  
御入学、御進級おめでとうございます。いよいよ<sup>しんねんど</sup>新年度がスタートしました。あら<sup>あら</sup>がっこうせいかつ  
新たな学校生活が  
たのしみですね！みなさんがたのしく、そしておいしく<sup>きゅうしょく</sup>給食を食べることができるよう、<sup>きゅうしょくしついちどう</sup>給食室一同  
せいいっばい  
精一杯がんばります！<sup>ねんかん</sup>1年間どうぞよろしくお願ひいたします。2年<sup>ねん</sup>～6年生<sup>ねんせい</sup>は4月9日<sup>がつ</sup>（水）、1  
ねんせい  
年生は4月10日<sup>か</sup>（木）から<sup>きゅうしょくかいし</sup>給食開始です。

## 給食時間の約束

<p>ちや しる て 茶わんや汁わんは手に も た 持って食べよう</p> 	<p>す 好ききらいをしないで た 食べよう</p> 	<p>くち た もの い 口に食べ物を入れたまま はな 話さないようにしましょう</p> 
<p>た とちゆう た 食べている途中で立ち ある 歩かないようにしましょう</p> 	<p>しょくじ ちゆう はなし 食事中にきたない話は やめよう</p> 	<p>よくかんで楽しく た 食べよう</p> 

### 保護者のみなさまへ

#### ●今年度の給食スタッフの紹介

\*栄養士 尾形 佳代子 \*調理業務 HITOWA フードサービス（株）

本校の調理業務は民間委託されています。9名の調理スタッフにより本校給食室での調理業務、洗浄業務をおこなっております。給食スタッフ一同、安心して安全でおいしい給食を提供できるよう、日々努力していきます。今年度も給食への御理解と御協力、何卒よろしくお願ひいたします。

#### ●給食当番のお願い

\*給食当番の順番がまわってきたら、清潔なマスクの持参をお願いします。

\*給食当番の着る白衣は、クラスみんなで使っています。

給食当番の週末には白衣を持ち帰りますので、洗濯とアイロンがけをお願いします。

また、ボタン等が取れかかっていた場合はボタン付け等の御協力をお願いします。



# 4月 献立表

こんげつ きゅうしゅくちくひょう きゅうしゅく じゅんぴ かた じょうず  
 今月の給食目標：給食の準備や片づけを上手にしましょう



日 曜日	こんだてめい			あかのなかま [主に血や筋肉、骨を作る]	きいろのなかま [主に熱や力になる]	みどりのなかま [主に体の調子を整える]	エネルギー たんぱく質	
	ごはん (主食)	おかず・デザート (主菜・副菜)	飲物				Kcal	g
9 水	2~6年生給食開始 ごはん	魚の塩焼き 野菜のごまだれかけ 豚汁		牛乳,まさば,けずりぶし 豚肉,豆腐	米,さとう,ごま じゃがいも	しょうが,もやし,ごまつな にんじん,ごぼう,だいごん こんにやく,ねぎ	604	30.8
10 木	1年生給食開始 チキンカレーライス	みそドレサラダ ぶどうゼリー		鶏肉,レンズまめ,チーズ 牛乳,粉寒天,粉ゼラチン	水稲穀粒(七分つき米),油 じゃがいも,バター 小麦粉,さとう,ごま油	にんにく,しょうが,たまねぎ セロリー,にんじん,りんご だいごん,もやし,ごまつな ぶどうジュース	687	24.6
11 金	あげパン	トマトシチュー 野菜ソテー くだもの		きな粉,牛乳,豚肉	ミルクパン,油,さとう じゃがいも,バター 小麦粉	たまねぎ,にんじん,セロリー ホールトマト(缶),パセリ エリンギ,キャベツ,ごまつな カラマンダリン	589	22.0
14 月	じゃーちゃんどうふどん 家常豆腐丼	春雨とわかめのサラダ くだもの		豚肉,豆腐,牛乳,わかめ	水稲穀粒(七分つき米),油 さとう,でん粉,ごま油 春雨	にんにく,しょうが,にんじん きくらげ(乾),ねぎ,チンゲンツアイ もやし,きゅうり,たまねぎ 清見オレンジ	608	23.6
15 火	くろざとう 黒砂糖パン	魚のピザ風 にんじんドレッシングサラダ 白いんげん豆の田舎風スープ		牛乳,鮭,チーズ,豚肉 白いんげん豆	黒砂糖パン,油,マカロニ さとう,じゃがいも	にんにく,たまねぎ マッシュルーム(缶),ピーマン もやし,きゅうり,赤ピーマン にんじん,白菜	609	34.6
16 水	ごはん	たまご焼き ごま酢かけ 新じゃがいものそぼろ煮		牛乳,鶏卵,豚肉 大豆,けずりぶし 凍り豆腐	米,油,さとう ごま,じゃがいも	にんじん,たまねぎ (干)しいたけ,もやし,きゅうり しょうが,こんにやく	661	29.2
17 木	チャーハン	しゅうまい 春雨スープ		なると,ウィンナー,牛乳 豚肉,鶏肉,豆腐,ちくわ	米,油,しゅうまいの皮 でん粉,春雨	たまねぎ,にんじん (冷)グリーンピース,キャベツ (干)しいたけ,しょうが,ねぎ ごまつな	620	25.3
18 金	ごちくや 五目焼きそば	野菜の中華味 大学芋		豚肉,いか,冷)えび 牛乳,わかめ	蒸し中華麺,油,さとう ごま油,ごま,さつまいも 水あめ	きくらげ(乾),にんじん,もやし キャベツ,チンゲンツアイ だいごん,きゅうり	600	22.9
21 月	シュガーパタートースト 有機米使用	コーンチャウダー レモンドレッシングサラダ くだもの		牛乳,鶏肉,豆乳, スキムミルク	無塩食パン,バター,油 さとう,じゃがいも 小麦粉,はちみつ	たまねぎ,セロリー,にんじん ホールコーン(缶) クリームコーン(缶),パセリ キャベツ,きゅうり,レモン,いちご	608	18.9
22 火	ごはん	魚のかわりソース 野菜のおかかかけ みそ汁		牛乳,あじ,糸けずり けずりぶし,油揚げ,豆腐	有機米,米粉,でん粉,油 さとう,ごま油 じゃがいも	しょうが,ねぎ,キャベツ ごまつな,にんじん,たまねぎ にら	608	29.5
23 水	スパゲッティ ミートソース	フレンチサラダ パインケーキ		豚肉,レンズまめ,チーズ 牛乳,鶏卵	スパゲッティ,油,さとう 小麦粉,バター	たまねぎ,セロリー,にんじん ピーマン,マッシュルーム(缶) ホールトマト(缶),キャベツ きゅうり,りんご,パインアップル (缶)	662	28.4
24 木	チキンライス たまご添え	ポテト入りカレーサラダ 野菜スープ		鶏肉,鶏卵,牛乳,豚肉	米,油,でん粉,さとう じゃがいも	たまねぎ,にんじん マッシュルーム(缶),キャベツ きゅうり,ホールコーン(缶) にんにく,もやし,パセリ	601	25.9
25 金	こぎつねごはん	ししゃものフライ キャベツの塩こんぶかけ 豆腐汁		鶏肉,油揚げ,牛乳 ししゃも,塩昆布 けずりぶし,豆腐	米,さとう,小麦粉 パン粉,油,ごま油	キャベツ,きゅうり,にんじん えのきたけ,白菜	606	28.6
28 月	とりにくでやどん 鶏肉の照り焼き丼	みそ汁 フルーツポンチ		鶏肉,牛乳,けずりぶし わかめ	水稲穀粒(七分つき米),油 でん粉,さとう,あられふ	しょうが,キャベツ,にんじん たまねぎ,だいごん,えのきたけ パインアップル(缶),黄桃(缶) みかん(缶)	686	25.4
30 水	わかめごはん	魚のからあげ 油揚げと野菜の酢みそあえ すまし汁		わかめ,牛乳,八ガツオ 油揚げ,けずりぶし,豆腐	米,さとう,でん粉 小麦粉,油	しょうが,にんにく,もやし にんじん,ごまつな,えのきたけ たまねぎ,だいごん	611	28.2

※食材料の都合により献立を変更することがあります。御了承ください。

※エネルギー・たんぱく質は中学年の値です。低学年は0.8、高学年は1.2をかけた値になります。

