

# 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。いよいよしんねんど  
新年度がスタートしました。あら がつこうせいかつ  
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 きゅうしょく た  
給食を食べることができるよう、きゅうしょくしついちどう  
給食室一同  
せい いっぱい  
精一杯がんばります！1ねんかん  
年間どうぞよろしくおねが い  
いたします。2ねん ねんせい  
2年～6年生は がつよう か  
4月8日（水）、  
1ねんせい  
1年生は がつこの か  
4月9日（木）から きゅうしょくかいし  
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 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 食事中にきたない話は はなし 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（委託） 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。給食室では、心身ともに大きく成長していく子どもたちに、安全で安心できる栄養豊富な給食を提供できるよう、努めてまいります。今年度も給食への御理解と御協力、何卒よろしくお願いいたします。

#### ●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



# 4月 献立表



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	きいろのなかま	みどりのなかま	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	[主に血や筋肉、骨を作る]	[主に熱や力になる]	[主に体の調子を整える]	Kcal	g
8 水	2~6年生給食開始 ごはん	魚の一味焼き 野菜の海苔和え じゃがいものみそ汁		牛乳 さば じゃこ 刻みのり 油揚げ	米 さとう 油 ごま ごま油 じゃがいも	にんにく ねぎ しょうが もやし にら にんじん しめじ こまつな	651	29.7
9 木	1年生給食開始 ドライカレーライス	マセドアンサラダ くだもの (カラマンダリンオレンジ)		豚肉 鶏レバー 大豆 牛乳	七分つき米 米 油 じゃがいも さとう	しょうが セロリー にんにく たまねぎ にんじん レーズン えだまめ きゅうり ホールコーン カラマンダリンオレンジ	641	22.2
10 金	豚丼	ごぼうチップサラダ くだもの(りんご)		豚肉 凍り豆腐 牛乳	七分つき米 米 油 さとう ごま	こんにゃく にんじん たまねぎ えだまめ キャベツ きゅうり ごぼう りんご	628	22.5
13 月	ごはん	家常豆腐 パンサンスー		牛乳 豚肉 豆腐	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 たけのこ(干)しいたけ ねぎ にら キャベツ きゅうり もやし きくらげ(乾)	616	26.0
14 火	わかめとじゃこのごはん	じゃがいものそぼろ煮 野菜のごま風味 ぶどうゼリー		たきこみわかめ じゃこ 牛乳 豚肉 凍り豆腐 粉寒天 粉ゼラチン	米 油 さとう じゃがいも でん粉 ごま油 ごま	しょうが こんにゃく にんじん たまねぎ えだまめ キャベツ きゅうり ぶどうジュース	605	22.2
15 水	ジャムサンド	ビーンズシチュー フレンチサラダ		牛乳 鶏肉 鶏レバー 大豆 ひよこ豆	コッペパン 油 さとう いちごジャム バター じゃがいも 小麦粉	たまねぎ にんじん パセリ キャベツ きゅうり りんご	610	23.3
16 木	枝豆とコーンのピラフ	魚のカレー風味焼き 野菜とパスタのスープ		鶏肉 牛乳 さば ベーコン 豚肉	米 油 ファルファッレ	たまねぎ にんじん ホールコーン えだまめ にんにく キャベツ パセリ	620	25.2
17 金	ソース焼きそば	お豆かりんとう にらたまスープ		豚肉 青のり 牛乳 大豆 豆乳 鶏肉 豆腐 鶏卵	蒸し中華めん 油 さつまいも でん粉 さとう ごま ごま油	たまねぎ にんじん キャベツ もやし きくらげ(乾) にら	564	25.2
20 月	ミルクパン	コーンシチュー もやしとツナのサラダ		牛乳 鶏肉 牛乳 豆乳 生クリーム ツナ	ミルクパン 油 小麦粉 じゃがいも バター	たまねぎ にんじん ホールコーン クリームコーン レモン もやし きゅうり	589	24.3
21 火	有機米のごはん	魚のごまみそかけ 和風サラダ 沢煮椀		牛乳 さわら 豚肉	米 さとう ごま 油 ごま油 でん粉	にんじん もやし こまつな (干)しいたけ たけのこ(水煮) だいごん ねぎ	563	27.0
22 水	ピザトースト	ポトフ くだもの(清見オレンジ)		ベーコン 牛乳 豚肉 シュレッドチーズ ウィンナー	食パン 油 じゃがいも	にんにく たまねぎ ピーマン ホールのトマト にんじん パセリ キャベツ セロリー 清見オレンジ	565	25.1
23 木	チャーハン	ジャンボしゅうまい わかめと豆腐のスープ		豚肉 鶏卵 牛乳 鶏肉 豆腐 わかめ	米 油 しゅうまいの皮 ごま油 でん粉	たまねぎ にんじん しょうが (干)しいたけ ねぎ にんにく グリーンピース	638	27.3
24 金	スパゲティナポリタン	野菜のイタリアン ドレッシングかけ スイートポテト		ベーコン 豚肉 牛乳 豆乳	スパゲッティ 油 さとう さつまいも	たまねぎ にんじん ピーマン キャベツ もやし きゅうり	566	19.7
27 月	たけのごはん	卵焼き キャベツ入り豚汁 くだもの(ネーブルオレンジ)		油揚げ 鶏肉 牛乳 鶏卵 豚肉 豆腐	米 さとう 油 じゃがいも	たけのこ(水煮) にんじん さやいんげん たまねぎ ねぎ (干)しいたけ だいごん キャベツ ネーブルオレンジ	620	30.1
28 火	セルフフィッシュサンド	ミネストローネ パインヨーグルト		ホキ 牛乳 ベーコン 豚肉 レンズ豆 プレーンヨーグルト	無塩パン 小麦粉 でん粉 パン粉 油 じゃがいも	にんにく たまねぎ にんじん セロリー ホールのトマト キャベツ かぶ パイン(缶)	599	29.6
30 木	そぼろ丼	けんちん汁 野菜のごま和え		鶏肉 凍り豆腐 鶏卵 牛乳 油揚げ 豆腐	米 七分つき米 さとう 油 ごま	しょうが にんじん もやし えだまめ こんにゃく ごぼう だいごん ねぎ こまつな	643	30.7

※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。

