



4月分学校給食献立表



給食回数14回

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー 脂質 たんぱく質
9 水	カレーライス	○	野菜の甘酢かけ くだもの (いちご)	豚肉	米, おおむぎ, じゃがいも, 小麦粉, さとう	にんじん	810 kcal 24.5 g 24.3 g
10 木	麦いりごはん	○	鶏肉の照り焼き 切り干し大根の煮つけ 春キャベツのみそ汁	鶏肉, 油揚げ, けずりぶし, 豚肉	米, おおむぎ, さとう	にんじん	778 kcal 27.9 g 35.6 g
11 金	ソース焼きそば	○	スパイシーポテト フルーツポンチ	豚肉	蒸し中華めん, じゃがいも, さとう	にんじん, ピーマン, にら	755 kcal 24.9 g 24.7 g
14 月	セサミトースト	○	コーンシチュー パリパリサラダ	ベーコン, 鶏肉	食パン, グラニュー糖, じゃがいも, 小麦粉, さとう, ワラの皮	にんじん	790 kcal 32.4 g 30.0 g
15 火	親子丼	○	キャベツと塩昆布のサラダ みそ汁	鶏肉, 鶏卵, けずりぶし, 豆腐, さつま揚げ	米, おおむぎ, さとう, でん粉	にんじん, にんじん	769 kcal 25.6 g 34.5 g
16 水	ゆかりごはん	○	魚の西京焼き 煮豆 (うずら豆) 野菜のおかかかけ 吉野汁	さわら, うずら豆, けずりぶし, 鶏肉, 油揚げ, 豆腐	米, さとう, でん粉	にんじん, こまつな	750 kcal 19.5 g 36.7 g
17 木	わかめごはん	○	春野菜のうま煮 豆腐汁 りんごゼリー	けずりぶし, 鶏肉, 生揚げ, うずら卵, 豆腐, 粉ゼラチン	わかめ, 牛乳, 粉寒天	にんじん, こまつな	789 kcal 19.3 g 32.9 g
18 金	セルフフィッシュサンド	○	タルタルソース ジャーマンポテト ABCスープ	メルルーサ, 鶏卵, ベーコン, 鶏肉	牛乳	にんじん, トマト	739 kcal 28.4 g 35.1 g
21 月	麻婆豆腐丼	○	もやしのナムル ぶどうゼリー	豚肉, 豆腐, 粉ゼラチン	米, おおむぎ, 三温糖, でん粉	にんじん, こまつな	821 kcal 25.6 g 31.6 g
22 火	麦いりごはん	○	魚のゴマネーズ焼き じゃこサラダ みそ汁	メルルーサ, けずりぶし, 生揚げ	米, おおむぎ, さとう	こまつな, にんじん	756 kcal 26.8 g 34.2 g
23 水	ツナコーンチーズトースト	○	ポークシチュー キャベツサラダ	ツナ, 豚肉, ベーコン	食パン, じゃがいも, さとう, 小麦粉	パセリ, にんじん	803 kcal 39.8 g 29.7 g
24 木	ごはん	○	ジャンボぎょうざ ごまドレサラダ わかめスープ	豚肉, 豆腐	牛乳, わかめ	にら, こまつな, にんじん	763 kcal 28.6 g 24.9 g
25 金	スパゲティソイミートソース	○	こんにゃくサラダ 紅茶のケーキ	豚肉, 大豆, 鶏卵	牛乳, シュレッドチーズ	にんじん, トマト, こまつな	858 kcal 27.2 g 35.7 g
28 月	たけのこごはん	○	鮭のさざれ焼き 野菜のごま酢あえ 白玉汁	鶏肉, 油揚げ, 鮭, けずりぶし, さつま揚げ	米, おおむぎ, 三温糖, パン粉, パン粉, 白玉もち, でん粉	にんじん, かぶ(葉), こまつな	760 kcal 19.4 g 38.6 g
30 水	黒砂糖パン	○	キッシュ フライドポテト黒こしょう 豆の田舎風スープ くだもの	ハム, 鶏卵, 鶏肉, ひよこまめ, 大豆	牛乳, 生クリーム, シュレッドチーズ	にんじん, ほうれんそう, こまつな	765 kcal 32.1 g 33.1 g

※ 献立内容は、食材料の都合により変更することもあります。

ご入学、ご進級おめでとうございます。

新しい学校、そして新しい学年、子どもたちは期待と不安を胸にいただいていることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度もおいしくて安全な給食を給食室一同力を合わせて届けていきたいと思っております。

人を良くすると書いて「食」 ～学校給食の目標～

「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字のそもそもの成り立ちとは違うようですが、食べ物や食べ方の大切さをよく言い当てたものだと思います。心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

学校給食の目標



適切な栄養と味覚で、健やかな体と心を育む。 食べることの大切さや喜びを知る。 給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。



毎日の食事について、自分でも考え、判断して食べられるようになる。



いつも感謝の気持ちをもって食事をいただくことができる。



他人のことを考えて思いやり、学校生活を豊かなものにする。



食を通して地域の伝統や歴史を学び、食文化を未来に伝えていく。