

令和6年度 4月学校給食予定献立表

大野・内海・巽幼稚園、大野・内海・巽小学校、第三・巽中学校

日	曜	献立名	熱量		食品名		
			カロリー		赤色の食品	黄色の食品	緑色の食品
			小学校	中学校	主に血液や筋肉骨格になるもの	主にエネルギーのもとになるもの	主にからだの調子を整えるもの
8	月	しぎょうしき 始業式 きゅうしよく 給食はありません。					
9	火	しょうがっこう 小学校 にゅうがくしき 入学式 きゅうしよく 給食はありません。					
10	水	ごはん、牛乳 マーボー豆腐 切り干し大根のサラダ	633	732	ぎゅうにゅう、ぶたミンチ とうふ、あかみそ	ごはん、かたくりこ こめあぶら	にんじん、たまねぎ、ねぎ もやし、きりぼしだいこん
11	木	パン、牛乳 ポークビーンズ コールスローサラダ	655	758	ぎゅうにゅう、ぶたにく だいず、ささみ	パン、じゃがいも オリーブオイル	にんじん、たまねぎ、コーン、キャベツ
12	金	ごはん、牛乳 かつお大根 たけのことキャベツの中華スープ	566	652	ぎゅうにゅう、かつお ぶたにく	ごはん	だいこん、しょうが、にんじん キャベツ、たけのこ、たまねぎ こまつな
15	月	カレーライス、牛乳 福神漬け、フルーツ寒天	585	794	ぎゅうにゅう、ぶたにく	ごはん、じゃがいも カレールウ	にんじん、たまねぎ、グリーンピース ふくじんづけ、みかん、もも、かんてん
16	火	パン、牛乳 春野菜の和風スープスパ 春色ポテトサラダ	653	756	ぎゅうにゅう、ベーコン	パン、スパゲティ じゃがいも たまごをつかって いないマヨネーズ	にんじん、たまねぎ、キャベツ アスパラガス、えだまめ、コーン
17	水	ごはん、牛乳 豚じゃが、おかかあえ	609	703	ぎゅうにゅう、ぶたにく ひらてん、かつおぶし	ごはん、じゃがいも	にんじん、たまねぎ、いとこんにやく グリーンピース、キャベツ、ほうれんそう
18	木	パン、牛乳 いのしし肉コロッケ イタリアンサラダ ABCマカロニスープ	691	803	ぎゅうにゅう、ウインナー いのししにくコロッケ	パン、こめあぶら ドレッシング マカロニ、とんかつ ソース	にんじん、キャベツ、きゅうり たまねぎ、コーン
19	金	ごはん、牛乳 おでん、梅あえ	598	690	ぎゅうにゅう、ぶたにく ひらてん、ちくわ あつあげ、わかめ	ごはん	にんじん、だいこん、こんにやく キャベツ、ねりうめ
22	月	ごはん、牛乳 春巻き、三色あえ 春野菜のみそ汁	640	748	ぎゅうにゅう、はるまき みそ	ごはん、じゃがいも こめあぶら	にんじん、ほうれんそう、もやし たまねぎ、キャベツ、ねぎ
23	火	パン、牛乳 焼きそば、フルーツあえ	727	845	ぎゅうにゅう、ぶたにく	パン、こめあぶら やきそばめん	にんじん、たまねぎ、キャベツ、もやし ピーマン、みかん、もも、パイナップル
24	水	わかめごはん、牛乳 高野豆腐のふくめ煮 変わりおひたし	611	706	ぎゅうにゅう、わかめ とりにく、こうやどうふ ひらてん、ひじき	ごはん	にんじん、だいこん、たまねぎ いんげん、キャベツ、こまつな
25	木	パン、牛乳 肉団子の豆乳煮 サラダスパゲティ	647	749	ぎゅうにゅう、にくだんご とうにゅう、みそ、ツナ	パン、スパゲティ たまごをつかって いないマヨネーズ	にんじん、たまねぎ、キャベツ ブロッコリー、コーン、きゅうり
26	金	セルフひじきごはん、牛乳 春キャベツと厚揚げのうま煮	634	733	ぎゅうにゅう、とりにく ひじき、ぶたにく あつあげ	ごはん こめあぶら	にんじん、たまねぎ、いんげん キャベツ、こまつな
29	月	しょうわ 昭和の日					
30	火	パン、牛乳 白身魚のフライ、ボイルキャベツ ミネストローネ	658	763	ぎゅうにゅう、だいず しろみぎかなのフライ	パン、こめあぶら とんかつソース	キャベツ、にんじん、たまねぎ ピーマン

※材料の都合により、献立の一部を変更する場合がありますのでご了承下さい。



今年度も安全・安心でおいしい給食をつくります



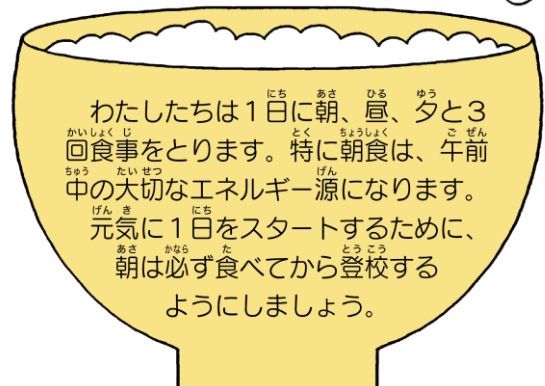
学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。おいしいことはもちろん、安全・安心であることが重要です。栄養バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めています。



登校前に 毎日朝ごはん



元気な1日は朝食から!



学校給食の目標

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。