

# 4月 こんだて表



### 今月の目標 <経食の時間> 経食のきまりを守ろう <食育> 食事のマナーを身につけよう

		献范名	(あか) 主に体をつくる もとになる食品 1群 2群		《みどり》 主に体の調子を 整えるもとになる食品 3群 4群		《き》 主にエネルギーの   もとになる食品   5群 6群		エネルギー
曜			肉・魚・卵 大豆・大豆製品	生乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・ 果物・きのこ	米・パン・めん いも・さとう	油脂・種実	<b>±</b>
			たんぱく質	無機質	ピタミ	ン・無機質	炭水化物	脂質	kcal
15		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		
		さばのぎんがみやき	さば しろみそ				さとう こめこ		
	火	にくだんごとやさいのうまに	とうふ とりにく		にんじん ねぎ	こんにゃく たまねぎ はくさい もやし えのきたけ にんにく しいたけ	でんぷんめん		580
		あおじそあえ			あおじそ	キャベツ きゅうり			
		<b>************************************</b>							
		せきはん 牛乳	100 1900 133	牛乳			こめ もちごめ あずき		
		いかフライのレモンに	いか			レモンかじゅう	パンこ こむぎこ さとう	あぶら	-
16	水	たけのことグリンピースの	まぐろあぶらづけ			キャベツ たけのこ	رع	フコビ いらへが	593
		わふうサラダ	まくつめいら フレ			グリンピース とうもろこし		マヨドレッシング	
		たまふのすましじる	かまぼこ		にんじん みつば	えのきたけ はくさい しいたけ	やきふ		
		ごましお						ごま	
		ちゅうかめん 牛乳		牛乳			ちゅうかめん		
17	_	とんこつラーメンスープ	ぶたにく	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ キャベツ もやし とうもろこし しょうが にんにく			629
	木	しろみざかなとはるやさいの ちゅうかいため	ホキ		にんじん	たまねぎ たけのこ スナップえんどう きくらげ	さとう でんぶん	あぶら	- 029
		バンサンスー	ハム			きゅうり	はるさめ さとう	ごまあぶら	
	金	ごはん 牛乳		牛乳			こめ		- 545
18		とうふハンバーグの バーベキューソースかけ	とうふ とりにく			たまねぎ りんごかじゅう	こめこ さとう じゃがいも	あぶら	
'		きゅうりのごまじょうゆあえ				きゅうり		ごま ごまあぶら	
		ぶたにくとキャベツの うまみそしる	ぶたにく あかみそ しろみそ	わかめ	にんじん ねぎ	キャベツ たまねぎ えのきたけ		ごまあぶら	
	月	ふきのまぜごはん 牛乳	とりにく	牛乳	にんじん	ふき たけのこ しめじ	こめ さとう		- 600
21		わふうミートボール	とりにく ぶたにく			たまねぎ しょうが	パンこ さとう	あぶら	
-1		そらまめ				そらまめ			
		しらすいりつみれだんごじる	あぶらあげ たらすりみ	あおさ しらす	にんじん ねぎ	だいこん はくさい ごぼう			
		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		
22	火	カレーシチュー	ぶたにく とうにゅう		にんじん	たまねぎ にんにく	じゃがいも カレールウ		630
		ウインナー	ウインナー				730 709		
		コーンサラダ				とうもろこし キャベツ		フレンチドレッシング	1
23		<u> </u>		牛乳		きゅうり	こめ		635
		からあげ	とりにく			しょうが	でんぷん	あぶら	
		きりぼしだいこんとツナの					C70.5.70	ごま	
	水	ごまサラダ	まぐろあぶらづけ		にんじん	きゅうり きりぼしだいこん	1 " > 471 > 4	こまドレッシング	
		しおこうじスープ	ベーコン あぶらあげ		にんじん みつば	にんにく	じゃがいも		
		いちごゼリー					いちごゼリー		
24		くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		
	木	ナポリタンスパゲティ	ウインナー		ピーマン	たまねぎ	スパゲティ さとう	あぶら	
		とりにくとチンゲンサイの クリームスープ	とりにく	牛乳 なまクリーム	チンゲンサイ にんじん	たまねぎ マッシュルーム とうもろこし はくさい	ベシャメルソース	オリーブオイル	630
		フルーツポンチ				みかん もも バインアップル ナタテココ	いちごゼリー		

			《あか》 主に体をつくる		(みどり) 主に体の調子を		《き》 主にエネルギーの		エネル
_ ا			<u>もとになる食品</u> 1群 2群		<u>整えるもとになる食品</u> 3群   4群		もとになる食品       5群     6群		
曜		献艺名	肉・魚・卵 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・ 果物・きのこ	米・パン・めん いも・さとう	油脂・種実	- 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12
			たんぱく質	無機質	ビタミ	ン・無機質	炭水化物	脂質	
25		「かみかみ献立」  よくかんで食べましょう。							
		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		588
	金	いわしのはっちょうみそに	いわし あかみそ		ねぎ		さとう		
		にくじゃが	ぶたにく はんぺん		にんじん	たまねぎ えだまめ こんにゃく	じゃがいも さとう		
		たくあんあえ				キャベツ たくあん		ごま	
28		はるやさいのチャーハン 牛乳	ぶたにく	牛乳	にんじん ねぎ	たけのこ グリンピース しいたけ	こめ おおむぎ さとう	あぶら ごまあぶら	570
	月	あいちしょくざいのあげぎょうざ	ぶたにく		にんじん	たまねぎ れんこん	こむぎこ でんぷん さとう	あぶら	
	73	とりだんごとはるさめのスープ	とりにく		にんじん チンゲンサイ	はくさい たまねぎ きくらげ	はるさめ		
		ミニピーチゼリー					ピーチゼリー		
30		「まごわやさしい献立」 まめ、こま(種実)、わかめ(海そう)、やさい、さかな、しいたけ(きのこ)、いもを使用した献立です							
		ごはん 牛乳		牛乳			<b>ದ</b> ಶ		571
		まぐろとじゃがいもの あげがらめ	まぐろ				じゃがいも さとう でんぷん	あぶら	
		ごまひじきあえ		ひじき	こまつな にんじん	キャベツ	さとう	ごま	
		はるやさいのまろやかみそしる	とりにく あぶらあげ とうふ とうにゅう あかみそ しろみそ	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ キャベツ しいたけ			

### お知らせ

345

345

ご入学・ご進級おめでとうございます。

がっこうきゅうしょく。 れいよう 学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、健康の保持増進、体位の向上を図っています。また、「生きた教材」として、給食の時間だけでなく、 答義科や特別活動、総合的な学習の時間などにおいて活用され、食質を推進するこで、中心的な役割を担っています。 今年度も省の食材を取り入れ、安全や衛生 に配慮しながら心を込めておいしい給食作りに努めていきます。







しょくじ じゅうようせい しょくじ よろこ たの 食事の重要性、食事の喜び、楽し さを理解する

# 心身の健康



しんしん せいちょう けんこう ほじぞうしん うえ 心身の成長や健康の保持増進の上で のそ えいよう しょくじ かた りかい 望ましい栄養や食事のとり方を理解し、 タッ₱カッ カクム り のラウュ<、みっっ 自ら管理していく能力を身に付ける。

## 品を選択する能力



ちしき しょうほう もと い知識・情報に基づいて びん ひんじつおよ あんぜんせいとう みずた品の品質及び安全性等について自 ら判断できる能力を身に付ける



た もの だいじ しょくりょう せいさんとう食べ物を大事にし、食料の生産等 に関わる人々へ感謝する心をもつ



しょくじ つう にんげん ーや食事を通じた人間 関係形成能力を身に付ける



かく ちいき さんぶつ しょくぶんか しょく かか 各地域の産物、食文化や食に関わる れきしとう りかい そんちょっ ここっ 歴史等を理解し、尊重する心をもつ。



出典:文部科学省『食に関する指導の手引―第二次改訂版―』(H31.3)

#### 給食当番のお仕事編





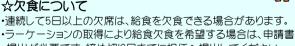








≪お願い≫



#### 提出が必要です。締め切り日までに担任へ提出してください。 詳しくは、学校にお問い合わせください。

保護者の方へ

○白衣を持ち帰ったときはご家庭で洗濯をお願いします。 ○清潔なハンカチとマスクの持参をお願いします。



きばんいがい じゅんびへん 当番以外の準備編









### 給食回数 11回 (1年生 6回)

☆都合により、献立・食材等が変わることがあります。 ☆22日(火)…1年生給食開始

