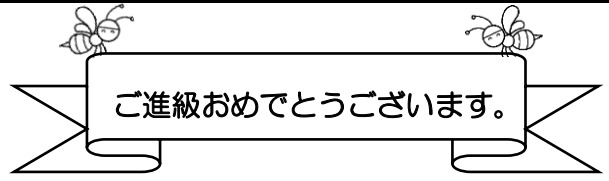




4月分給食献立表



曜日	献立	栄養量	
		エネルギー	たんぱく質
7 火	カレーうどん 牛乳 竹輪の磯辺揚げ くだもの(きよみ)	kcal 587	g 18.5
8 水	ゆかりごはん 牛乳 ジャンボシューマイ もやし中華和え いら玉スープ	600	29.5
9 木	黒砂糖パン 牛乳 鶏肉のアップルソース コーンシチュー	621	29.0
10 金	麻婆豆腐丼 牛乳 ワカメスープ チーズ蒸しパン	673	26.5
13 月	ツナコーントースト 牛乳 ポトフ ピーチゼリー	624	22.6
14 火	わかめごはん 牛乳 酢鶏 ワンタンスープ	605	24.6
15 水	★郷土料理(北海道) 豚丼 牛乳 ラーメンサラダ カレースープ	651	27.1
16 木	キムチチャーハン 牛乳 揚げ餃子甘酢あんかけ 春雨スープ	612	28.9
17 金	スパゲッティナポリタン 牛乳 BBQチキンサラダ ミルクスープ	645	25.7
20 月	きなこトースト 牛乳 シーザースアラダ ハンガリアンシチュー	642	28.2
21 火	昆布ごはん 牛乳 魚のごま味噌焼き すいとん汁	582	28.3
22 水	チリソース焼きそば 牛乳 海藻サラダ フルーツボンチサイダー	586	20.2
23 木	麦ごはん 海苔の佃煮 牛乳 和風ハンバーグ かきたま汁	591	22.9
24 金	ピラフ 牛乳 タンドリーチキン ABCスープ	619	24.6
27 月	ミルクパン 牛乳 ポテトミートグラタン コーンスープ	712	23.2
28 火	麦ごはん 牛乳 魚と蓮根の風味揚げ ごまあえ 味噌汁	655	22.9
30 木	★郷土料理(愛知県) みそ煮込みうどん 牛乳 名古屋風チキン くだもの(カラマンダリン)	650	25.9



新しい1年生を迎え、新学期が始まりました。
学校給食は、心身の成長と健康を推進すること、そして食に関する正しい理解を養う場として食育の推進を図ることを目的としています。児童の健やかな成長を願って、安心して安全なおいしい給食づくりに努めてまいります。どうぞよろしくお願い致します。

春の野菜

春は野菜が美味しくなる季節です。冬の寒さを乗り越えて育った春野菜は、みずみずしく、柔らかいのが特徴です。

春野菜にはキャベツ・新玉ねぎ・アスパラガス・たけのこ・菜の花などがあります。これらの野菜には、冬の間に体にたまりやすい老廃物の排出を助ける成分や体の調子を整えるビタミンが多く含まれています。ぜひご家庭でも春野菜を取り入れ、季節の味を楽しんでみてください。



給食についてのお願い



給食当番が始まります。白衣は毎週金曜日に、家に持ち帰り、洗濯をして月曜日にお持ちください。また、ランチマットやハンカチは、給食のある日は忘れずに持たせてください。マスクは余分にお持ちください。髪が長い児童は、給食当番の日は必ず結ってください。
給食に関して、なにかご質問等ございましたら、お気軽に栄養士までお問い合わせください。
今年一年間、よろしくお願い致します。

(注1) 栄養量は、中学年を1として考え、低学年0.85倍、高学年1.15倍とみてください。

(注2) 食材料購入ならびに学校行事などの都合により献立を変更することがあります。



今月の目標は 楽しい給食にしよう です。

