



# 4月給食献立表



大田区立大森第六中学校  
統括校長 菅野 哲郎

日にち	曜日	献立	栄養量	
			エネルギー kcal	たんぱく質 g
8	月	始業式		
9	火	入学式		
10	水	ココアパン 牛乳 ポテトグラタン ABCスープ	774	31.9
11	木	春色ちらしずし 牛乳 厚焼き卵 あられふのすまし汁	763	33
12	金	たけのこごはん 牛乳 鯖の西京焼き 土佐漬け 春のすまし汁	700	35.1
15	月	ごはん 牛乳 さばの竜田揚げ 野菜の梅おかか和え 豆腐のみそ汁	777	33.2
16	火	韓国風つくね丼 牛乳 わかめスープ くだもの	737	31.1
17	水	フレンチトースト 牛乳 チリコンカン ひじきのサラダ	700	33.6
18	木	こぎつねごはん 牛乳 ししゃもの磯部揚げ 呉汁	746	31.9
19	金	チャーハン 牛乳 春巻き 中華サラダ	778	25
22	月	鶏肉とごぼうのごはん 牛乳 ぎせい豆腐 キャベツのおかか和え えのきのみそ汁	719	34.1
23	火	きつねうどん 牛乳 さくらえびのかき揚げ 野菜のごま酢かけ	711	27.5
24	水	ごはん 牛乳 厚揚げと豚肉のみそ炒め えのき汁	759	30.4
25	木	丸パン 牛乳 白インゲン豆と春キャベツのコロッケ アスパラのホワイトシチュー くだもの	862	30.7
26	金	親子丼 牛乳 野菜の甘酢和え あおさ汁	713	28
30	火	ごはん 牛乳 とびうおのメンチカツ 糸寒天と野菜の和え物 明日葉のかきたま汁	847	33.8
平均			756	31

## \*食育だより\*

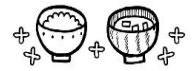
春の暖かい日差しを受けて色とりどりの花が咲き誇る中、新学期がスタートしました。皆さん、ご入学・ご進級おめでとうございます。毎日感謝の気持ちを込めて給食をいただき、一年間笑顔で元気に過ごしていきましょう。

毎月19日は  
「食育の日」  
だっぴー！



## ～\*～学校給食の7つの目標～\*～\*～

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②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。
- ③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。
- ④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。
- ⑤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。
- ⑥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。
- ⑦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。



## 大森第六中学校の給食について



- 本校栄養士が作成します。大田区中学校献立検討会の献立も取り入れつつ本校独自の献立を実施しています。
- 季節の食材・安全な食材を選び、素材から手作りをしています。また、伝えたい日本の食文化やマナーも勉強できるよう工夫しています。
- 0-157等の食中毒予防のため、果物やヨーグルト以外の料理は、十分な加熱を行ってから提供します。



- 保健給食委員を中心に、学校全体でフードロスの削減を目指しています。苦手な食べ物も「一口は食べる努力」を忘れないようにしましょう。

今年度も、給食室一同、力を合わせて美味しい給食を作ります！「美味しかったです」「こんな給食を食べてみたい」など、色々な声を給食室まで届けてくれると嬉しいです。一年間どうぞよろしくお願ひします。

