

こんだて通信



令和 7年 4月 14日 (月)

献立・使用器具

- ・マーボー焼きそば
 - { めん トング2本
 - { マーボー 大おたま
- ・ビーンズポテト おたま
- ・牛乳

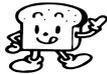
配膳図・目安量

マーボー
大おたま 1杯程度

ビーンズポテト
おたま 1杯



献立ひとくちメモ



* 食器の返却について *

ドレッシング
ポットも上段



牛乳箱は上段へ。
食器が多い日は、食器カゴ
の上の安全な場所に。

食器はワゴン上段、
食缶はワゴン下段。

お玉、しゃもじ、トン
グ等の器具は、まとめて、

今日の主な食材産地 にんじん：徳島県 玉ねぎ、大豆：北海道 ジャが芋：長崎県 ねぎ、にら：
栃木県 しょうが：高知県 にんにく：青森県 豚肉：茨城県 鶏ガラ：宮崎県

こんだて通信



令和7年 4月 15日 (火)

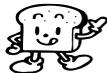
献立・使用器具

- ・ ご飯 しゃもじ2本
- ・ 鯖のごまみそ焼き トング
- ・ カリカリじゃこサラダ ギザ玉
- ・ 田舎汁 大おたま
- ・ 牛乳

配膳図・目安量

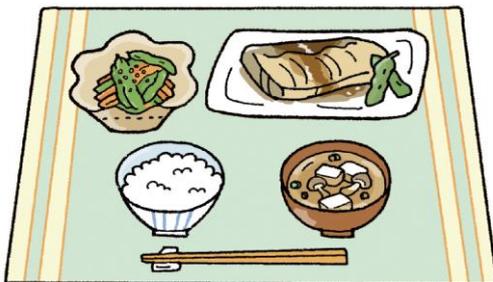


献立ひとくちメモ



* 和食で栄養バランスを *

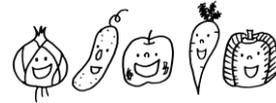
和食の基本は、主食の米飯と汁物に、おかずを2種類くらい合わせた食事です。米飯を中心に、魚や肉などの料理や野菜やいも、豆類などの料理、汁物を組み合わせると栄養バランスがとれます。



好き嫌いなく食べることで栄養バランスが整っていきます。

今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんじん：長崎 キャベツ：愛知 きゅうり：群馬 もやし、ねぎ：栃木県 大根：千葉 じゃがいも：長崎 しめじ：長野 なめこ：山形 しょうが：高知県 削り節：静岡 ごま：中南米 鯖：韓国 ちりめんじゃこ：愛媛

こんだて通信



令和 7年 4月 16日 (水)

献立・使用器具

- ・スィートロールパン ……………手袋
- ・レンズ豆のシチュー ……………大おたま
- ・もやしサラダ ……………ギザたま
- ・デコポン ……………手袋
- ・牛乳

配膳図・目安量



献立ひとくちメモ



* 給食当番の身支度 *

給食当番は、給食を安全で衛生的に準備をする重要な当番です。身支度や手洗いをしっかりと行い、活動できるようにしましょう。



つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。



石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

今日の主な食材産地 にんじん：長崎 たまねぎ：北海道じゃがいも：鹿児島 キャベツ：愛知 もやし：栃木 きゅうり、鶏ガラ：宮崎 パセリ：静岡 しょうが：高知県 にんにく：青森 豚肉：青森 ベーコン、ハム：埼玉 レンズマメ：アメリカ、カナダ トマト：イタリア デコポン：熊本、長崎、愛媛

こんだて通信



令和 7年 4月 17日 (木)

献立・使用器具

- ・小松菜と豚肉の中華丼
- | | | | |
|---|-----|-------|--------|
| { | ごはん | | しゃもじ2本 |
| | 中華煮 | | 長おたま |
- ・甘辛カリカリ豆
- おたま
- ・豆腐とわかめのスープ
- 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量



中華煮
長おたま 1杯

献立ひとくちメモ



かみかみ給食

「よく噛む」
8大効用

ひみこのはがいぜ

- ひ** 肥満を防ぐ
- み** 味覚がよくなる
- こ** 言葉の発音がはつきり
- の** 脳のはたらきを元気に!
- は** 歯の病気予防
- が** ガンの予防
- い** 胃腸を元気に!
- ぜ** 全力投球

今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんじん：長崎 たまねぎ、大豆：北海道 ジャがいも：鹿児島 もやし、ねぎ：栃木 しょうが：高知県 にんにく：青森 たけのこ：四国 わかめ：三陸 ごま：中南米 小松菜：東京 えのき：長野

こんだて通信



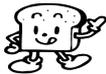
令和 7年 4月 18日 (金)

献立・使用器具

- ごはん しゃもじ2本
- 海苔ふりかけ スプーン
- 肉じゃが 大おたま
- ごまあえ ギザ玉
- 牛乳

配膳図・目安量



献立ひとくちメモ 

* 給食白衣の持ち帰り *

給食当番は、1週間使った白衣や帽子などを週末家に持ち帰ります。持ち帰ったものは洗濯をして、週明け月曜日に持ってきてください。



月曜日に忘れずに持ってきてください。

保給委員のファイルは、教員室前のレターボックスに入れてください。

今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんじん：徳島 たまねぎ、：北海道
じゃがいも：鹿児島 さやいんげん：沖縄 もやし：栃木 キャベツ：愛知 にんにく：青森
ちりめんじゃこ：瀬戸内海 小松菜：東京 ごま：中南米 くるまふ：アメリカ、カナダ