

<4月の給食目標>

- 小学校：準備や片づけを上手にしよう
- 中学校：食事の大切さを理解し楽しい食事をしよう

※都合により、献立、食材を変更する場合があります。



桜の花便りがあちらこちらで聞かれる4月になりました。いよいよ、新年度のスタートです。給食時間が子どもたちにとって楽しい時間になるとよい今年度も、引き続き(株)日本ユニテック給食業務委託会社の方々と力を合わせ、安全・安心でおいしい給食を心をこめて作ってまいります。どうぞよろしく願いいたします。

こ ん だ て	8(月) 牛乳 麦ごはん ハヤシライス コールスローサラダ 黄桃 <b>小学校なし</b>	9(火) 牛乳 黒米ゆかりごはん イナムドッチ クープイリチー アーサカきあげ お祝いゼリー <b>～お祝献立 今年度も、健康で大きく成長できますように～</b>	10(水) 牛乳 クファージュシー 魚のシークワサーみそ焼き 磯香和え 日向夏みかん お祝いゼリー(中1年)	11(木) 牛乳 春野菜ペペロンチーノ ブロッコリーとナッツのサラダ もちもちチーズボール <b>春の野菜には、栄養がたっぷり、どんな野菜があるかな</b>	12(金) 牛乳 もちきびごはん もずくスープ 豚肉のしょうが焼き マカロニサラダ
あ か	牛乳、牛肉、無添加ハム	牛乳、豚肉、カステラかまぼこ、甘白みそ、花かつお、豚ばら肉、細切昆布、アーサ、たまご	牛乳、豚ばら肉、カステラかまぼこ、ひじき、花かつお、ホキ、しろみそ、チリメン、糸けずり	牛乳、無添加ベーコン、豚もも肉、粉チーズ(乳)、チーズ、たまご	牛乳、もずく、木綿豆腐、花かつお、豚肉、無添加ハム
き	精白米麦、油、小麦粉、マーガリン、砂糖、オリーブ油、マヨネーズ	精白米、黒米、砂糖、油、さつまいも、小麦粉、いちごゼリー	精白米、油、砂糖、ごま油、いちごゼリー	スパゲティ、オリーブ油、アーモンド、マヨネーズ、砂糖、ミックス粉、油、大豆油	精白米もちきび、砂糖、マカロニ、マヨネーズ
み ど り	にんにく、たまねぎ、にんじん、セロリ、トマト、マッシュルーム、リンゴピューレー、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、シークワサー、黄桃	こんにゃく、しいたけ、切干大根(宮崎産)1kg、にんじん、切りこんにゃく、千切りごぼう、たまねぎ、にら	にんじん、しいたけ、こねぎ、シークワサー、もやし、こまつな、キャベツ、ホールコーン、日向夏みかん	にんにく、黄にんじん、にんじん、たまねぎ、キャベツ、アスパラガス、ブロッコリー、カリフラワー、きゅうり、スイートコーン、シークワサー	にんじん、えのきたけ、長ねぎ、しょうが、たまねぎ、きゅうり、ホールコーン
こ ん だ て	15(月) 牛乳 麦ごはん ポークカレー フルーツヨーグルト お祝いゼリー(小1年) <b>小1年給食スタート</b>	16(火) 牛乳 黒糖パン 春キャベツのクリーム煮 いんげんのガーリックソテー くるま麩と鶏肉のナゲット <b>春キャベツは、葉っぱがやわらかいよ。</b>	17(水) 牛乳 麦ごはん マーボー豆腐 春巻き バンサンスー <b>マーボー豆腐は、ごはんにかけて食べても、おいしいです。</b>	18(木) 牛乳 スパゲティナポリタン 枝豆とチキンのサラダ バナナケーキ <b>しっとり、ふわふわなバナナケーキ、みんな大好き!</b>	19(金) 牛乳 ごはん キャベツと油揚げのみそ汁 からし菜チャンプルー まぐろフライ <b>まぐろは、沖縄の海でとれた魚です。</b>
あ か	牛乳、豚肉、レバー、ヨーグルト	牛乳、とり肉、とり肉だんご、脱脂粉乳、生クリーム、ウインナー	牛乳、沖縄豆腐、絹ごし豆腐、豚ひき肉、きざみ大豆、赤みそ、無添加ハム	牛乳、無添加ウインナー、無添加ベーコン、とりささみ、たまご	牛乳、油揚げ、絹ごし豆腐、赤みそ、白みそ、花かつお、豚ばら肉、沖縄豆腐、まぐろフライ
き	精白米麦、油、じゃがいも、小麦粉、マーガリン、いちごゼリー	黒糖パン、じゃがいも、小麦粉、マーガリン、油	精白米麦、砂糖、油、ごま油、でん粉、大豆油	スパゲティ、砂糖、オリーブ油、小麦粉、マーガリン	精白米油、大豆油
み ど り	しょうが、にんにく、にんじん、たまねぎ、ピーマン、トマト、フルーツカクテル	キャベツ、にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、ブロッコリー、いんげん、コーン、にんにく	にんじん、たまねぎ、長ねぎ、にら、たけのこ、しいたけ、しょうが、にんにく、きゅうり、もやし、マロニー	にんにく、にんじん、たまねぎ、ピーマン、マッシュルーム、トマト、あお豆、キャベツ、きゅうり、ホールコーン、バナナ	キャベツ、たまねぎ、しめじ、からし菜、にんじん、もやし
こ ん だ て	22(月) 牛乳 トマトリゾット ブロッコリーソテー かぼちゃとさつまいものコロッケ お米のパパロア	23(火) 牛乳 全粒粉パン ウインナー チリコンカン 野菜コンソメスープ 甘夏みかん <b>チリコンカンもはさんでみよう。</b> <b>ホットドッグ</b>	24(水) 牛乳 コーンピラフ ミートローフ カラフルサラダ オレンジ <b>ミートローフは、給食センターで手作りします。</b>	25(木) 牛乳 煮込みうどん ごぼうサラダ 紅いも団子 <b>ごぼうには、おなかの調子をよくなる、しょくもつせんいがたくさん入っています。しっかりよくかんで下さい。</b>	26(金) 牛乳 ごはん スタミナ丼 かぼちゃのみそ汁 大根のゆかりあえりんご <b>新学期は新しい環境に慣れようと体も頑張っています。ステキな1週間、元気になるでしょう。</b>
あ か	牛乳、鶏むね肉、無添加ベーコン	牛乳、豚ひき肉、きざみ大豆、とり肉、無添加ベーコン、ウインナー	牛乳、とり肉、無添加ベーコン、大豆、豚ひき肉、牛ひき肉、たまご、無添加ハム、ひじき	牛乳、豚もも肉、油揚げ、なると(卵なし)、花かつお、無添加ハム	牛乳、牛肉、絹ごし豆腐、きざみ揚げ、カットわかめ、花かつお、麦みそ
き	精白米、マーガリン、砂糖、油、かぼちゃとサツマイモのコロッケ、大豆油、お米のパパロア	砂糖、油	精白米、マーガリン、パン粉、でん粉、オリーブ油、砂糖	うどん、砂糖、細切りアーモンド、マヨネーズ、白すりごま、ねりごま	精白米油、砂糖、ごま油、でん粉
み ど り	たまねぎ、にんじん、しめじ、エリンギ、マッシュルーム、コーン、パセリ、トマト、ブロッコリー、いんげん、にんにく	にんにく、たまねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルーム、キャベツ、こまつな、あまなつ	にんじん、たまねぎ、赤ピーマン、スイートコーン、グリーンピース、にんにく、いんげん、コーン、きゅうり、だいこん、黄ピーマン、ネーブルオレンジ	はくさい、こまつな、にんじん、長ねぎ、しいたけ、しょうが、千切りごぼう、きゅうり、ホールコーン	しょうが、たまねぎ、にんじん、しめじ、にんにくの芽、だけのこ、きくらげ、糸こんにゃく、にんにく、かぼちゃ、長ねぎ、だいこん、きゅうり、キャベツ、りんご
こ ん だ て	29(月) <b>保護者の方へ</b> <b>毎月、献立表を配布します。</b> 献立表はご家庭での食事作りの参考にしたり、活用ください。また、「子どもがおいしかった献立」についての情報も提供できればと思います。お気軽にご連絡下さい。	30(火) 牛乳 わかめごはん かきたま汁 冬瓜のうま煮 きびなごのから揚げ <b>沖縄では、冬瓜は春から夏にかけて収穫します。でも冬という漢字がついているのはなぜだろう?</b>	牛乳、わかめ、とり肉、たまご、花かつお、豚ひき肉、きびなご	牛乳、わかめ、とり肉、たまご、花かつお、豚ひき肉、きびなご	精白米でん粉、砂糖、油
あ か		こまつな、にんじん、えのきたけ、長ねぎ、とうがん、たまねぎ、しいたけ、いんげん豆、しょうが			

**ご入学・ご進級おめでとうございます**

うらかな春の佳き日、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。



**「学校給食」は「生きた教材」です!**

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられています。

**給食当番活動を通して学ぶこと**

給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方を身につけるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、友達と協力して仕事をすることなどを学びます。

