



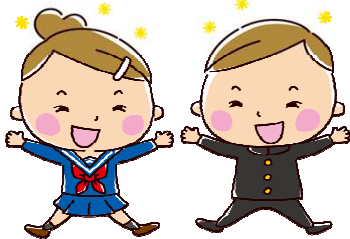
4月予定献立表



日	曜	主食	牛乳	おかず	主な材料			エネルギー たんぱく質	ひとくちメモ
					血や肉や骨になる たんぱく質・無機質	熱や力になる 炭水化物・脂肪	身体の調子を整える ビタミンA・ビタミンC		
8	水	ハヤシライス		ブロッコリーサラダ	牛肉 牛乳 卵	米 麦 油 じゃがいも マヨネーズ	玉ねぎ 人参 しめじ トマト ブロッコリー	794 27.5	新年度の始まりです。安全でおいしい給食作りをがんばります。
9	木	クッキートースト		野菜と豆の 米粉クリームスープ コーンサラダ お祝いゼリー	牛乳 ベーコン 粉チーズ 大豆・大福豆・金時豆 スキムミルク	パン マーガリン 砂糖 小麦粉 じゃがいも 米粉 油 お祝いゼリー	かぼちゃ 人参 たまねぎ コーン キャベツ	849 27.4	
10	金	コンソメライス		ミートボールのトマト煮 カシュチップサラダ	牛乳 ミートボール 大豆・大福豆・金時豆	米 麦 パター じゃがいも 油 砂糖 ポテトチップス カシュナッツ	たまねぎ 人参 キャベツ トマト ホールトマト レタス きゅうり	726 23.6	
11	土	授業参観・学級懇談会・PTA総会 ~この日は給食はありません~							
13	月	振替休業日							
14	火	赤飯		豆腐のすまし汁 松風焼き ミニトマト2個	あずき 牛乳 豆腐 かまぼこ 卵 わかめ 鶏肉 (だし: 昆布 かつお節)	米 もち米 ごま パン粉 砂糖	人参 ねぎ えのきたけ たまねぎ ミニトマト	711 32.7	14日: 赤飯 和食の日 1年生の入学祝いと 2. 3年生の進級 祝いで赤飯をしま す。赤飯はお祝 いの席には欠かせま せん。またこの日 は 和食の日 です。 下に詳しく書いています。 17日: たけのご飯 たけのこは春の味覚 の代表的な食べ物で す。美里町でよくと れる食べ物です。
15	水	中華丼		大根のごまじゃこサラダ しゅうまい	豚肉 うずら卵 牛乳 しらす しゅうまい	米 麦 油 でんぷん ごま油 ごま 砂糖	きくらげ たけのこ たまねぎ 人参 キャベツ ねぎ 大根 こまつな	704 28.3	
16	木	コッペパン		クリームシチュー ビーンズサラダ マーシャルビーンズ	牛乳 鶏肉 ツナ 大豆・大福豆・金時豆 マーシャルビーンズ	パン じゃがいも 小麦粉 パター 油 でんぷん 砂糖	コーン 人参 たまねぎ しめじ パセリ レタス	864 30.0	
17	金	たけのご飯		白玉のすまし汁 あじの野菜あんかけ アセロラゼリー	鶏肉 油揚げ 牛乳 かまぼこ わかめ あじ (だし: 昆布 かつお節)	米 砂糖 油 白玉だんご でんぷん アセロラゼリー	たけのこ 人参 いんげん ねぎ えのきたけ たまねぎ 枝豆 しいたけ	706 29.1	
20	月	チキンカレー		フルーツヨーグルト	鶏肉 牛乳 ヨーグルト	米 麦 じゃがいも 油	人参 たまねぎ パナナ みかん パインアップル 黄桃	726 23.6	
21	火	麦ご飯		小松菜と卵のスープ ホイコーロー	牛乳 豆腐 卵 豚肉	米 麦 でんぷん ごま油 砂糖 油	人参 たまねぎ しいたけ 小松菜 もやし キャベツ ビーマン ねぎ	701 27.4	
22	水	麦ご飯		ワンタンスープ 厚揚げと なすの鶏味噌あん	牛乳 かまぼこ 鶏肉 厚揚げ	米 麦 ワンタン 油 砂糖 でんぷん	たけのこ 人参 キャベツ ねぎ たまねぎ きくらげ なす こまつな	713 28.4	
23	木	丸パンカット		ミネストローネスープ うまかコロッケ レタスとチーズのサラダ	牛乳 ベーコン チーズ	パン マカロニ 砂糖 油 うまかコロッケ	たまねぎ 人参 キャベツ セロリ いんげん ホールトマト レタス きゅうり	715 25.0	
24	金	山菜ご飯		わかたけ汁 ししゃもフライ ひじきのカレーマヨサラダ	油揚げ 牛乳 豆腐 わかめ ツナ ひじき 子持ちししゃもフライ (だし: 昆布 かつお節)	米 油 じゃがいも マヨネーズ	山菜 人参 たけのこ ねぎ 枝豆	646 28.1	
27	月	麦ご飯		豆腐のみそ汁 手作り枝豆たっぷりハンバーグ ほうれんそうとコーンのソテー	牛乳 油揚げ 豆腐 わかめ 鶏肉 卵 (だし: 煮干)	米 麦 パン粉 砂糖 油	たまねぎ 人参 ねぎ 枝豆 ほうれん草 キャベツ コーン	725 32.3	
28	火	麦ご飯		炒り豆腐 いわしおかか煮 昆布和え	牛乳 豆腐 卵 竹輪 いわしおかか煮 昆布	米 麦 はるさめ 砂糖 油	人参 しいたけ たまねぎ 枝豆 たけのこ キャベツ	772 32.3	
30	木	ミルクパン小さめ		スパゲティミートソース 千切りポテトサラダ	牛乳 豚ひき肉 牛ひき肉 ツナ 豚レバー 大豆ミート 粉チーズ	パン スパゲティ 油 じゃがいも ごま マヨネーズ	たまねぎ 人参 ビーマン きゅうり レタス	808 33.5	

※都合により献立や食材の一部を変更することがあります。ご了承ください。

ご入学、ご進級 おめでとう



学校給食を通して学ぶこと

1 楽しく会食すること ●食事のマナー ●会食を通して人間関係を深める 	2 健康によい食事のとり方 ●栄養バランスのよい食事 ●日常の食事の大切さ
3 食事と安全・衛生 ●安全で衛生的な食事の準備や後片付け ●食中毒予防 ●自分の健康 	4 食事環境の整備 ●食事にふさわしい環境づくり ●衛生的な盛り付け ●環境や資源に配慮
5 食事と文化 ●郷土食や行事食 ●地域の食料の生産・流通・消費 	6 勤労と感謝 ●みんなで協力して自主的に活動 ●感謝の気持ち

のどだ
教望け給
材まで食
はしは
ないは
なる学
も校
習食
の慣に
です。を
に食
付正
ける事
いた
た知
め識

