

<4月の給食目標>

準備や片づけを上手にしよう

※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よう今年度も、引き続き(株)日本ユニテック給食業務委託会社の方々と、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。どうぞよろしくお願いいたします。

こ ん だ て	<p>ご入学・ご進級おめでとうございます</p> <p>春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。</p> <p>学校給食は「食」を学ぶ時間です!</p> <p>学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。家庭でも子どもの給食の様子が話題が上ると嬉しいです。子どもたちの健やかな成長のため、学校給食が食の学びの時間になるよう努めてまいります。</p>			
あ か	<p>学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。家庭でも子どもの給食の様子が話題が上ると嬉しいです。子どもたちの健やかな成長のため、学校給食が食の学びの時間になるよう努めてまいります。</p>			
き	<p>学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。家庭でも子どもの給食の様子が話題が上ると嬉しいです。子どもたちの健やかな成長のため、学校給食が食の学びの時間になるよう努めてまいります。</p>			
み ど り	<p>学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。家庭でも子どもの給食の様子が話題が上ると嬉しいです。子どもたちの健やかな成長のため、学校給食が食の学びの時間になるよう努めてまいります。</p>			
こ ん だ て	<p>13(月) 中1年給食開始</p> <p>牛乳 クファージュシー 魚のマスタード焼 青菜のごま和え きよみかん お祝いゼリー (中1)</p> <p>クファージュシーは、沖縄の炊き込みご飯です。</p>	<p>14(火)</p> <p>牛乳 麦ごはん ガパオライス オニオンスープ 大豆入り野菜チップス</p> <p>ガパオライスは「タイ料理」です。</p>	<p>15(水)</p> <p>牛乳 春野菜のペペロンチーノ さつまいもサラダ ブルーベリーケーキ</p> <p>牛乳を飲むと、栄養はグリーンとアップするよ。</p>	<p>16(木)</p> <p>牛乳 ごはん 中華コーンスープ なすみそ炒め 多菜包子</p> <p>なすみそは、ごはんにかけて食べても、おいしいです。</p>
あ か	<p>牛乳、豚肉、かまぼこ、ひじき、花かつお、ホキ、しろみそ、チリメン</p>	<p>牛乳、大豆、豚ひき肉、とり肉、花かつお</p>	<p>牛乳、無添加ベーコン、ミックスビーンズ、たまご</p>	<p>牛乳、鶏むね肉、豚も肉、厚揚げ、赤みそ、多菜包子</p>
き	<p>精白米、油、マヨネーズ、砂糖、ねりごま、白ごま、いちごゼリー</p>	<p>精白米、麦、砂糖、ごま油、さつまいも、小麦粉、でん粉、大豆油</p>	<p>スパゲティ、サラダ油、さつまいも、マヨネーズ、砂糖、小麦粉、きび糖、バター</p>	<p>精白米、でん粉、油、砂糖、ごま油</p>
み ど り	<p>にんじん、しいたけ、こねぎ、こまつな、キャベツ、もやし、清見みかん</p>	<p>たまねぎ、赤ピーマン、ピーマン、黄ピーマン、しめじ、にんにく、パセリ、はくさい、にんじん、セロリ、パセリ、かぼちゃ、れんこん</p>	<p>キャベツ、にんじん、しめじ、エリンギ、グリーンアスパラ、ブロッコリー、にんにく、きゅうり、たまねぎ、レモン果汁、ブルーベリー</p>	<p>クリームコーン、コーン、コーン、たまねぎ、にんじん、ほうれん草、なす、たけのこ、赤ピーマン、しょうが、にんにく</p>
こ ん だ て	<p>20(月) 小1年給食開始</p> <p>牛乳 麦ごはん チキンカレー ブロッコリーサラダ 黄桃 お祝いゼリー (小1)</p> <p>1年生、大好きなカレーでスタートです。</p>	<p>21(火)</p> <p>牛乳 あみパン 春キャベツのクリーム煮 手作りミートローフ れんこんサラダ</p> <p>春キャベツは、葉っぱがやわらかいよ。</p>	<p>22(水)</p> <p>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 バナナ</p>	<p>23(木)</p> <p>牛乳 ミートスパゲティ ハニーマスタードサラダ 鶏肉のマーマレード焼き</p>
あ か	<p>牛乳、とり肉</p>	<p>牛乳、とり肉、無添加ベーコン、脱脂粉乳、生クリーム、豚ひき肉、牛ひき肉、卵、無添加ハム</p>	<p>牛乳、無添加ベーコン、鶏むね肉</p>	<p>牛乳、牛ひき肉、豚ひき肉、大豆、無添加ハム、鶏も肉</p>
き	<p>精白米、麦、じゃがいも、小麦粉、マーガリン、アーモンド、マヨネーズ、砂糖、いちごゼリー</p>	<p>あみパン、じゃがいも、小麦粉、マーガリン、でん粉、砂糖、アーモンド、マヨネーズ、白すりごま、ねりごま</p>	<p>精白米、マーガリン、砂糖、油、かぼちゃ、さつまいも、大豆油</p>	<p>スパゲティ、オリーブ油、砂糖、はちみつ、マーマレード</p>
み ど り	<p>にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、にんにく、ブロッコリー、きゅうり、だいこん、コーン、シークワーサー、黄桃</p>	<p>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、にんにく、いんげん、れんこん、きゅうり、コーン</p>	<p>にんじん、たまねぎ、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、コーン、にんにく、バナナ</p>	<p>にんじん、にんにく、たまねぎ、ピーマン、マッシュルーム、トマト、キャベツ、きゅうり、ブロッコリー、コーン</p>
こ ん だ て	<p>27(月) 中学校なし</p> <p>牛乳 ピザトースト パンプキンスープ カラフルサラダ</p> <p>中学校が休みなので、いつものピザトーストです。</p>	<p>28(火)</p> <p>牛乳 もちきびごはん かぼちゃだんご汁 冬瓜のうま煮 小松菜のツナ和え りんご</p> <p>かぼちゃ団子はよく噛んでたべてね。</p>	<p>29(水) 昭和の日</p> <p>4/29 昭和の日</p> <p>Q6 昭和時代に普及した「三種の神器」は、洗濯機とテレビ、あと一つは?</p> <p>① 電子レンジ ② 炊飯器 ③ 冷蔵庫</p> <p>答え ③</p>	
あ か	<p>牛乳、無添加ハム、ウインナー、ミックスチーズ、鶏肉、ひじき</p>	<p>牛乳、鶏むね肉、なると、花かつお、豚ひき肉、厚揚げ、ツナフレーク</p>	<p>牛乳、豚も肉、無添加ベーコン、ホキ、白みそ、無添加ハム</p>	
き	<p>食パン、オリーブ油、じゃがいも、小麦粉、マーガリン、砂糖</p>	<p>精白米、もちきび、砂糖、でん粉、油、サラダ油</p>	<p>精白米、油、マヨネーズ、オリーブ油、砂糖</p>	
み ど り	<p>たまねぎ、赤ピーマン、ピーマン、マッシュルーム、かぼちゃ、にんじん、パセリ、きゅうり、だいこん、黄ピーマン</p>	<p>だいこん、にんじん、ほうれん草、しいたけ、とうがん、たまねぎ、しめじ、いんげん、しょうが、こまつな、キャベツ、もやし、りんご</p>	<p>にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、グリーンピース、コーン、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、パイア、シークワーサー、オレンジ</p>	



給食では地場産物や旬の食材を取り入れるように努めています。日本の伝統食をはじめ、行事食や郷土料理、世界の料理などを通して様々な食文化を理解してほしいと思ひます。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合があります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。

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。当番さんはエプロンを忘れずに・・・



給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

<p>よい姿勢で食べる。</p>	<p>食べやすい大きさにして、よくかんで食べる。</p>	<p>食事にふさわしい話をする。</p>	<p>食器は大切に使う。</p>
------------------	------------------------------	----------------------	------------------