



が っ 4 月 学校給食献立表

令和6年度

中間市立小学校

| 日 曜 | こ ん だ て | おもなしょくひん | | | エネルギー (kcal) | | | |
|------|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|--|--|-------------------|-----|
| | | (あか) からだをつくるものになる しよくひん | (みどり) からだのちようしをとのえるものになる しよくひん | (きいろ) エネルギーのもとになる しよくひん | | | | |
| 11 木 | | にゅうがくしき | | | | | | |
| 12 金 | ごはん | きつねうどん ごもくまめ | あぶらあげ とりにく ぶたにく だいず | ぎゅうにゅう にんじん ねぎ いんげん | しいたけ ごぼう こんにやく | こめ さとう うどん | あぶら | 603 |
| 15 月 | ごはん | おやこどんぶり やきししゃも きのめあえ | たまご とりにく みそ | ぎゅうにゅう しししゃも わかめ | にんじん たまねぎ ねぎ きのめ | こめ キャベツ さとう | きゅうり | 652 |
| 16 火 | むぎごはん | ビーフカレー フルーツあわせ | ぎゅうにく ぎゅうにゅう ヨーグルト チーズ | にんじん たまねぎ にんにく | しょうが レーズン りんご みかん パイン もも | こめ むぎ じゃがいも こむぎこ | あぶら マーガリン | 652 |
| 17 水 | ごはん | マーボー豆腐 パンサンスー | ぎゅうにく ぶたにく とうふ みそ ハム | ぎゅうにゅう にんじん ねぎ | たまねぎ にんにく しょうが しろねぎ キャベツ きゅうり | こめ さとう でんぷん はるさめ | あぶら ごまあぶら | 645 |
| 18 木 | ミルク どうぶつパン | スパゲティミートソース ツナサラダ おいわいゼリー | ぎゅうにく ぶたにく だいず ツナ | ぎゅうにゅう チーズ にんじん | たまねぎ にんにく キャベツ コーン | ミルクパン スパゲティ さとう ゼリー | オリーブオイル | 681 |
| 19 金 | ごはん | きびなごのかりかりフライ たくあんあえ じゃがいものみそしる | あぶらあげ とうふ みそ | ぎゅうにゅう きびなご にんじん ねぎ | たくあん キャベツ きゅうり たまねぎ | こめ じゃがいも ごま | あぶら | 589 |
| 22 月 | たけのこ ごはん | ちくわのいそべあげ けんちんじる | とりにく あぶらあげ ちくわ とうふ | ぎゅうにゅう あおのり にんじん ねぎ | たけのこ ごぼう こんにやく だいこん しいたけ | こめ さとう こむぎこ でんぷん | あぶら | 590 |
| 23 火 | キャロットパン | やきそば しゅうまい てづくりりんごゼリー | ぶたにく てんぷら かつおぶし とりにく | ぎゅうにゅう にんじん ねぎ | キャベツ たまねぎ もやし りんごジュース | キャロットパン あぶら ちゅうかめん こむぎこ さとう | 648 | |
| 24 水 | ごはん | にくじゃが やさしいみそマヨネーズあえ | ぎゅうにく ちくわ みそ | ぎゅうにゅう にんじん いんげん | たまねぎ こんにやく キャベツ きゅうり | こめ じゃがいも さとう ごま | あぶら ノンエッグマヨネーズ | 572 |
| 25 木 | せわり コッペパン | チリコンカン ミルクファンティー | ぶたにく だいず たまご ベーコン | ぎゅうにゅう チーズ にんじん パセリ | たまねぎ にんにく | パン こむぎこ さとう パンこ じゃがいも | あぶら | 566 |
| 26 金 | ごはん | さばのしおやき きりほしだいこんのいために あつあげのみそしる | さば てんぷら あぶらあげ あつあげ みそ | ぎゅうにゅう にんじん いんげん こまつな | きりほしだいこん しいたけ えのきたけ たまねぎ | こめ さとう | あぶら | 660 |
| 30 火 | しよくパン あまおう いちごジャム | コーンシチュー やさしいソテー | とりにく ウインナー | ぎゅうにゅう チーズ なまクリーム | にんじん たまねぎ コーン キャベツ ピーマン もやし | パン ジャム あぶら じゃがいも マーガリン こむぎこ | 566 | |

☆ 天候または食材の都合、学校行事の変更、施設設備の都合により、献立の一部が変更になることがあります。ご了承ください。

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、明るく社会的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、正しい理解を導くこと。  |  |

保護者のみなさまへ

●●●小学校の給食室では、●名の調理員が、●●●小学校と●●●中学校の2校分の給食を作っています。今年度も、子どもたちに安全でおいしい給食を提供できるように努めてまいります。

毎月の献立表には、その日の献立と、使う食品をのせています。どんな料理で、どのような食品が使われているのか、お子様と一緒に毎日確認したり、給食や食について話をしたりするときにご活用ください。