

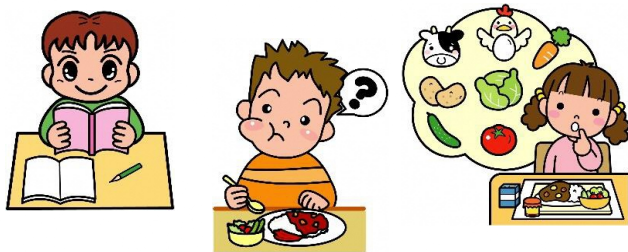
※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学級においても毎日確認してください。

学校給食の栄養基準量		E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
		小学校	650	21.1g~32.5g
	中学校	830	27.0g~41.5g	18.4g~27.7g

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>②日常生活における食生活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。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>
----------------------------------	---	---------------------------------------	--	--	--	--------------------------------------

★4月の給食目標★  
食品の名前やはたらきを知ろう



8(水)	9(木)	10(金)
<p>米粉のスコーン 豚キムチいため むぎごはん ビーフンスープ</p>	<p>ゴマじゃこサラダ 花形ハンバーグ 全粒粉パン 冬瓜ポタージュ</p>	<p>お祝いゼリー きたあかりコロッケ クファジュシー 菜の花のツナマヨ和え</p>
E 361 P 14.1 F 16.6	E 615 P 24.2 F 24.1	E 615 P 20.3 F 17.3
E 725 P 21.3 F 18.6	E 747 P 29.2 F 29.5	E 712 P 23.0 F 19.5

13(月)	14(火)	15(水)	16(木)	17(金)
<p>もやし豆苗あえ むぎごはん マーボー大根</p>	<p>いわしのトマト煮 カリフラワーのマリネ スパゲティミートソース</p>	<p>フルーツポンチ むぎごはん チキンカレー</p>	<p>手作りちんすこう クープイリチー しそごはん なかみ汁</p>	<p>きゃべつゴマあえ あじおさフライ 青菜ごはん さつまい</p>
E 578 P 24.4 F 17.0	E 589 P 27.8 F 22.6	E 620 P 18.4 F 15.0	E 678 P 20.9 F 23.3	E 571 P 22.7 F 14.3
E 705 P 29.5 F 20.2	E 706 P 33.6 F 27.0	E 754 P 21.6 F 16.8	E 778 P 24.5 F 25.3	E 698 P 27.0 F 16.3

20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)
<p>オレンジ 小魚とアーモンドのあめがらめ 麦わかめごはん 肉じゃが</p>	<p>りんご ホイコーロー むぎごはん 茎わかめスープ</p>	<p>かいそうサラダ マグロカツ 黒糖パン チキンスープ</p>	<p>人参イリチー 紅いもだんご ゆしどうふのみそ汁 黒米ごはん</p>	<p>ミルクいちご フライドポテト カレーピラフ マカロニサラダ</p>
E 593 P 20.9 F 14.6	E 573 P 21.0 F 18.0	E 588 P 27.6 F 17.9	E 595 P 21.7 F 15.4	E 569 P 15.8 F 19.7
E 723 P 25.1 F 16.8	E 702 P 25.3 F 21.7	E 694 P 32.7 F 20.8	E 700 P 25.5 F 17.1	E 701 P 18.6 F 24.2

27(月)	28(火)	★4月の予定★	30(木)	給食センター紹介
<p>パイナップルのレモン漬け むぎごはん チキンストロガノフ</p>	<p>パン タマナーチャンプルー きびごはん アーサ汁</p>	<p>給食開始 8日(水)・・上山中 9日(木)・・銘苺小、若狭小 1年生活給食開始 10日(金)上山中 15日(水)銘苺小、若狭小</p> <p>毎日の給食に思いを込めて作ります♪</p>	<p>桃のタルト ちくわ磯部天ぷら ソース焼きそば きゅうりのおかか 和え</p>	<p>配送校：銘苺小 若狭小 上山中 (合計 約1300食) 場所：銘苺小体育館の下 所長 1名 副所長 1名 栄養士 1名 調理員 12名 運転手 2名 子供たちの成長のために「安心安全で美味しい」給食作りに取り組みます♪</p>
E 579 P 19.5 F 14.5	E 564 P 20.8 F 17.9		E 612 P 20.3 F 26.6	
E 707 P 23.0 F 16.8	E 688 P 25.2 F 21.5		E 744 P 25.0 F 32.0	

※材料・天候によって献立を変更することがあります。