

4月学校給食献立予定表

日	曜日	主食	飲み物	おかず	赤 血や肉をつくるもの	黄 力や体温となるもの	緑 体の調子をよくするもの	1人分 [kcal]	蛋白質 [g]	
11	火	赤飯	牛乳	若竹汁 さばのみそ煮 白菜のごま和え お祝いクレープ	ごま塩 牛乳 かつお節バック 糸かまぼこ さば カットわかめ <b>麦みど</b>	アルファ化赤飯 三温糖 すりごま お祝いクレープ	にんじん たけのこ しょうが もやし はくさい こまつな	703	28.8	
12	水	ごはん	牛乳	春雨スープ 揚げ鶏のチリソースかけ 三色ナムル ナムルドレッシング	牛乳 ベーコン 木綿豆腐 鶏もも肉	<b>精白米</b> 油 カットはるさめ 片栗粉 三温糖 韓国ナムルドレッシング	にんじん <b>長ねぎ</b> えのきだけ にら しょうが もやし こまつな	661	24.1	
13	木	ツイストパン	牛乳	ABCスープ ウインナー イタリアンソース② フルーツのゼリー和え	牛乳 ベーコン ウインナー	ツイストパン 油 <b>じゃがいも</b> マカロニ オリーブ油 三温糖 国産ぶどうゼリー 国産りんごゼリー	<b>たまねぎ</b> にんじん キャベツ ほうれん草 トマト パセリ フルーツミックス	636	21.0	
14	金	ごはん	牛乳	ほうれん草のみそ汁 鶏肉の照り焼き 小松菜のおひたし ポトルしょうゆ	牛乳 かつお節バック あさり 油揚げ <b>玄米みど 麦みど</b> 鶏もも肉	<b>精白米</b>	だいこん にんじん ほうれん草 しょうが もやし こまつな	603	29.2	
17	月	中華めん	牛乳	コーンみそラーメンスープ 揚げギョーザ 小② 海藻サラダ 和風ドレッシング	牛乳 豚もも肉 <b>麦みど</b> ギョーザ 海藻ミックス カットわかめ	ホット中華めん 油 和風ドレッシング	しょうが にんじん もやし コーン キャベツ 長ねぎ にら <b>きゅうり</b>	661	23.3	
18	火	ごはん	牛乳	けんちん汁 鮭のねぎみそ焼き 切干大根の炒め煮	牛乳 木綿豆腐 さけ <b>玄米みど</b> あさり 油揚げ かつお節バック	<b>精白米</b> 油 こんにゃく さといも 三温糖	ごぼう にんじん だいこん 干しいたけ <b>長ねぎ</b> 切干大根	591	27.1	
19	水	おにぎり・給食の日	牛乳	かきたま汁 鶏肉の塩から揚げ② かみかみサラダ	牛乳 かつお節バック 木綿豆腐 <b>卵</b> 鶏むね肉 さきいか	<b>精白米</b> 片栗粉 油 ごま ごま油 三温糖	にんじん たまねぎ えのきだけ 糸みつば しょうが <b>きゅうり</b> だいこん	630	34.9	
20	木	ココア揚げパン	牛乳	キャベツのクリームスープ ハンバーグデミグラスソース ヨーグルト	牛乳 ベーコン あさり 脱脂粉乳 生クリーム ハンバーグ ヨーグルト	コッパパン 油 上白糖 米粉 ベシヤメルソース オリーブ油 三温糖	<b>たまねぎ</b> にんじん コーン キャベツ セロリ	744	30.0	
21	金	ごはん	ジョアブレン	チキンカレー 星のオムレツ グリーンサラダ 香味塩ドレッシング	ジョア ブレーン 鶏むね肉 脱脂粉乳 すりりん花豆 星型ブレンオムレツ	<b>精白米</b> 油 じゃがいも 米粉 香味塩ドレッシング	しょうが たまねぎ にんじん チャツネ キャベツ ほうれん草 きゅうり	619	21.8	
24	月	地粉うどん	牛乳	山菜うどんの汁 笹かまぼこの磯辺揚げ ひじきサラダ 玉ねぎドレッシング	牛乳 かつお節バック 豚もも肉 なた 油揚げ 笹かまぼこ あおのり ひじき ツナ	地粉うどん 薄力粉 片栗粉 油 玉ねぎドレッシング	にんじん たけのこ 山菜ミックス ほんしめじ まいたけ キャベツ	619	28.5	
25	火	ごはん	牛乳	大根のみそ汁 ソースカツ ほうれん草のおひたし ポトルしょうゆ	牛乳 かつお節バック 生揚げ あさり <b>玄米みど 麦みど</b> 鶏むね肉	<b>精白米</b> 薄力粉 パン粉 油 三温糖	にんじん だいこん 長ねぎ こまつな もやし ほうれん草	626	30.1	
26	水	ごはん	牛乳	いなか汁 揚げさばのおろしかけ たけのこのおかか煮	牛乳 かつお節バック 豚もも肉 生揚げ <b>玄米みど</b> さば 鶏むね肉 かつお節	<b>精白米</b> さといも こんにゃく 片栗粉 油 三温糖	ごぼう にんじん だいこん <b>長ねぎ</b> たけのこ いんげん	674	30.3	
27	木	デニッシュペストリー	牛乳	スパゲッティナポリタン ローストチキン フルーツヨーグルト和え	牛乳 ベーコン パルメザンチーズ 鶏もも肉 ヨーグルト	デニッシュペストリー スパゲッティ 油	<b>たまねぎ</b> にんじん ピーマン しょうが セロリ フルーツミックス	732	28.4	
28	金	カレーピラフ	牛乳	ドリアソース チーズオムレツ コールスローサラダ クリームドレッシング	牛乳 ベーコン すりりん花豆 とろけるチーズ チーズオムレツ	<b>精白米</b> バター 油 米粉 クリーミー ドレッシング	たまねぎ コーン にんじん パセリ キャベツ	678	21.1	
給食回数 14回 <b>※太字の食材は、神川町の地場産食材です。</b>								4月の平均摂取量	656	27.0
材料入荷による多少の変更はご了承ください。								小学生(9~10歳)の摂取基準値	650	27.0



保護者の方へ

給食センターからのお願い

☆入院などの理由で休みが長引きそうな場合は、担任の先生に連絡し給食の停止をお願いします。



☆はしセットは毎日洗い、清潔なものを忘れずに持ってきてください。破損、紛失した場合は、学校で購入できますのでお申し出ください。



はし 一膳： 130円  
スプーン： 70円

はし箱： 180円  
1セット： 380円





# 給食だより



## ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。今年度も1年間よろしくお願いいたします。



### 給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



<h4>食事の重要性</h4> <p>おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h4>心身の健康</h4> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h4>食品を選択する能力</h4> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h4>感謝の心</h4> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h4>社会性</h4> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h4>食文化</h4> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省『食に関する指導の手引—第二次改訂版—』(H31.3)



献立表

## 保護者の方へ

### 学校給食に関するお知らせ

☆食物アレルギー等で、食事に制限があり、ご心配・ご不明な点がありましたら担任の先生、栄養士までご相談ください。(アレルギー対応給食の提供は行っていませんが、給食に使用する食材について、アレルゲンの情報提供を行っておりますので、ご希望の方はお申し出ください。)

☆安全面・衛生面を考え、給食の持ち帰りは一切禁止としておりますので、ご理解をお願いします。

☆神川町学校給食センターは、調理員16名(委託調理)で1030食の給食を作っています。

☆お米は児玉郡市産のキヌヒカリ、旬の野菜など使用できる食材について、できる限り地場産物を取り入れております。



### 給食の栄養

学校給食の食事内容は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」が定められています。成長期に必要な栄養素と家庭で不足しがちな栄養素がとれるように考慮しながら、栄養バランスのよい給食をつくっています。