

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	エネルギー [kcal]	蛋白質 [g]	
9	水	ごはん	牛乳	けんちん汁 鶏肉の照り焼き 切干大根の炒め煮	牛乳 木綿豆腐 鶏もも肉 あさり 油揚げ	精白米 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 長ねぎ しょうが 切干大根	640	28.1	
10	木	ツイスト パン	牛乳	春の味覚シチュー ウイナーイタリアンソース② フルーツのゼリー和え	牛乳 鶏むね肉 脱脂粉乳 調理用牛乳 とろけるチーズ ウイナー	ツイストパン 油 じゃがいも ベシヤメルソース 米粉 オリーブ油 三温糖 ダイスゼリー (あまおう・巨峰)	たまねぎ にんじん キャベツ アスパラガス トマト パセリ フルーツミックス	709	27.0	
11	金	赤飯	牛乳	若竹汁 さばのみそ煮 白菜のごま和え お祝いいちごゼリー	ごま塩 牛乳 かつお節パック 糸かまぼこ わかめ さば 麦みそ	アルファ化赤飯 三温糖 すりごま お祝いいちごゼリー	にんじん たけのこ しょうが もやし はくさい こまつな	652	28.0	
14	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 幼①小② 海藻サラダ 和風ドレッシング	牛乳 豚もも肉 麦みそ ギョーザ マリンセレクト 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 はくさい 長ねぎ にら キャベツ きゅうり	626	23.5	
15	火	ごはん	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 かつお節パック 木綿豆腐 卵 鶏むね肉 さきいか	精白米 片栗粉 油 ごま ごま油 三温糖	にんじん たまねぎ えのきたけ 糸みつば しょうが きゅうり だいこん	630	34.9	
16	水	おにぎり・ 給食の日	牛乳	ほうれん草のみそ汁 鮭のねぎみそ焼き 筑前煮	牛乳 かつお節パック あさり 油揚げ 麦みそ 玄米みそ 鶏むね肉 鮭のねぎみそ焼き	精白米 油 こんにゃく さといも 三温糖	だいこん にんじん ほうれん草 ごぼう たけのこ 干しいたけ いんげん	597	29.8	
17	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 フルーツのヨーグルト和え	牛乳 ベーコン パルメザンチーズ 鶏もも肉 プレーンヨーグルト	デニッシュペストリー スパゲッティ 油	たまねぎ 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	
18	金	ごはん	牛乳	チキンカレー 星のコロッケ グリーンサラダ イタリアンドレッシング	牛乳 鶏むね肉 脱脂粉乳 するりん花豆	精白米 油 じゃがいも 米粉 星型コロッケ イタリアンドレッシング	しょうが たまねぎ にんじん チャツネ ほうれん草 キャベツ きゅうり	706	23.6	
21	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 かつお節パック 豚もも肉 なんと ツナ 油揚げ 笹かまぼこ あおのり ほしひじき	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	592	27.6	
22	火	ごはん	牛乳	じゃがいものみそ汁 ソースカツ丼 ほうれん草のおひたし アセロラミルクゼリー	牛乳 かつお節パック あさり 油揚げ 麦みそ 玄米みそ わかめ 鶏むね肉	精白米 じゃがいも 薄力粉 パン粉 油 三温糖 アセロラミルクゼリー	にんじん たまねぎ もやし ほうれん草	682	30.6	
23	水	ごはん	ジョア マスクット	いなか汁 さばの南部焼き たけのこのおかか煮	ジョア マスカット かつお節パック 豚もも肉 生揚げ 玄米みそ さば南部焼き 鶏むね肉 かつお節	精白米 さといも こんにゃく 油 三温糖	ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ たけのこ いんげん	591	27.8	
24	木	ココア 揚げパン	牛乳	ココア揚げパン 春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	コッペパン 油 上白糖 米粉 ベシヤメルソース オリーブ油 三温糖	たまねぎ にんじん コーン キャベツ セロリ	746	31.1	
25	金	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 鶏むね肉	精白米 油 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 長ねぎ えのきたけ にら しょうが もやし こまつな	608	27.6	
28	月	中華めん	牛乳	広東麺スープ 春巻き 中華サラダ パンパンジードレッシング アーモンドフィッシュ	牛乳 豚もも肉 アーモンドフィッシュ	中華めん ごま油 片栗粉 油 はるさめ パンパンジードレッシング	しょうが にんじん もやし たけのこ はくさい 春巻き ごぼう きゅうり	590	25.0	
30	水	ごはん	牛乳	野菜椀 ハガツオの照り焼き スタミナ炒め	牛乳 かつお節パック 油揚げ 麦みそ ハガツオの照り焼き 豚もも肉	精白米 こんにゃく さといも 油 三温糖	ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ しょうが もやし にら	587	30.6	
給食回数 15回 *太字の食材は、神川町の地場産食材です。								4月の平均摂取量	646	28.2
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	21~32.5



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





給食たより 4月



ご入学・ご進級おめでとうございます

本年度も学校給食が始まります。学校給食は学校教育の一環として、子どもたちの心と体の健やかな成長を支えていくために、栄養バランスよく、安全安心でおいしい給食を届けていきたいと思えます。毎日の給食の時間を中心に、授業などとも連携した食育を進めていきます。また、神川町学校給食センターでは、地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全面や衛生面に配慮しながら、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。

「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』」といわれます。「食」という漢字の成り立ちとは少し異なるようですが、食の大切さをとてもよく言い表していると思えます。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまな事柄を学び、望ましい食習慣や社会性を身に付けていく教育活動の1つになっています。学校では学校給食法に基づき、以下、7つの目標を達成できるように給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行ってまいります。

健康な体をつくる



よい食べ方を学ぶ



働くことを尊ぶ



食べ物に感謝する



人と関わる



食文化を未来に伝える



社会のしくみを学ぶ



保護者の方へ

☆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おりませんが、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。

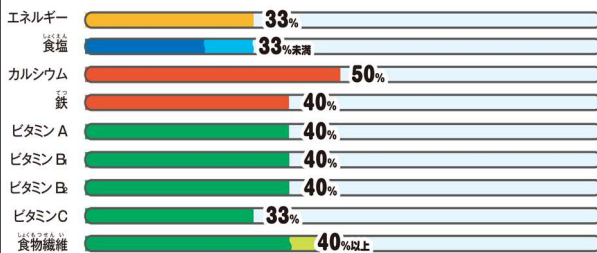
☆神川町学校給食センターは、調理員16名（委託調理）で920食の給食を作っています。

☆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。

学校給食に関するお知らせ

学校給食の栄養

1日の食事摂取基準¹⁾などに対する学校給食の割合



学校給食の食事内容は、「児童又は生徒一人一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。