



4月の予定献立表



牛乳は毎日つきます。献立は変更になる場合があります。

ご入学・ご進級おめでとうございます！

学校給食は、学校給食法に基づいて実施されていて、子どもたちの健康を支え、食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで重要な役割があります。また、「学校給食摂取基準」（文部科学省）に基づき、学年に応じた栄養量を設定して献立を立てています。具体的には、カルシウムなどの家庭での食事で不足しがちな栄養素を可能な範囲で補う工夫をしています。

給食は、校内に併設してある矢島学校給食センターで作っています。学校給食では、さまざまな地域の料理が登場します。地場産物や旬の食材なども取り入れ、食経験が広がるように心がけています。今年度も安心・安全でおいしい給食を提供していきますのでよろしくお願いします。

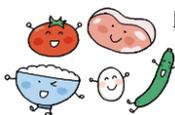
月	火	水	木	金
7日 967 Kcal ・ポークカレー ・まめまめサラダ ・さくらゼリー 	8日 718 Kcal ・花結びごはん ・高野豆腐の炒め物 ・五色和え ・ゆばのすまし汁	9日 716 Kcal (748kcal 中1) ・チキンライス ・ポテトカップグラタン ・ABCスープ ・さくらゼリー(中1のみ) 1年生 給食開始	10日 811 Kcal ・マーボー丼 ・棒々鶏サラダ ・中華コーンスープ	11日 847 Kcal ・山菜うどん ・鶏肉と野菜の香り揚げ ・さきさきチーズ
14日 899 Kcal ・サフランライス ・ドライカレー ・フルーツポンチ	15日 786 Kcal ・三色とぼろ丼 ・若竹汁 ・ひとくちチーズ 	16日 800 Kcal ・米粉パン ・肉団子(2コ) フロッキーサラダ ・クリームスープ	17日 742 Kcal ・ごはん ・鮭の塩焼き ・ひじきの炒め煮 ・かき玉汁	18日 840 Kcal ・ごはん ・ささみのヤンニョムチキン ・ナムル ・もずくスープ
21日 振替休業日 	22日 767 Kcal ・ごはん ・シュウマイ(2コ) ・豚こまフルコギ ・玉子わかめスープ	23日 886 Kcal ・ごはん ・鶏肉のからあげ(3コ) ・和風サラダ ・厚揚げのみそ汁	24日 867 Kcal ・ごはん ・さほのみそ煮 ・昆布の炒め物 ・鶏つみれ汁	25日 795 Kcal ・ジョアブルーベリー ・タンメン ・ごまサラダ ・マーラーカオ 鶏つみれは、調理室で手作りしています。れんこんを入れることで、歯ごたえが楽しめます♪ マーラーカオとは、中華料理の1つで、丸い形をしている中華風蒸しパンのことをいいます。 中国 
28日 838 Kcal ・トマトハヤシライス ・コーンサラダ ・白桃ゼリー	29日 運動会 	30日 704 Kcal ・ココア揚げパン ・ほうれん草オムレツ ・チーズサラダ ・ポトフ	学校給食摂取基準に基づいた、中学生の栄養量をお知らせします。 中学生栄養量 830kcal 	

学校給食の7つの目標

健康な体づくり



食生活のお手本に



助け合い、協力して楽しく食べる



自然の恵みに感謝する



働く人に感謝して食べる



地域の食を知り未来に伝える



食を通して社会の仕組みを知る



盛り付け方を確認しよう♪



給食当番の健康＆衛生チェック

感染症予防のため、健康や衛生チェックをして、体調が悪い時は先生に伝えて当番をかわってもらいます。

下痢はしていない



発熱、腹痛、おう吐はしていない



衛生的な服装をしている



手をきれいに洗った



給食の時間では、準備から片付けまでの活動を通して、正しい手洗いやはしの使い方などの望ましい食習慣と食に関する実践力が身につけられるようにしています。お家でも給食についてぜひ話題にしてみてください♪

