



# 4月の献立



通常食

対応食

15日(月)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・一口カツ
- ・キャベツとベーコンの炒め物
- ・お祝いデザート

16日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・ハンバーグ
- ・ポークピューズ
- ・小松菜とエリンギのガーリック炒め
- ・マッシュポテト(乳抜き)
- ・コーンクリームスープ(乳抜き→豆乳)

17日(水)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・マーボー豆腐
- ・春巻き
- ・さつまいもの甘煮
- ・チンゲンサイのナムル

18日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉のから揚げ
- ・パスタとパプリカ
- ・大根しるなの炒め物
- ・炒めたくあん
- ・茗荷汁

19日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・親子丼(卵抜き→鶏肉・玉ねぎ増量)
- ・ちくわの磯部揚げ
- ・切り干し大根とハムの炒め物
- ・もやしときゅうりのごま和え

通常食

対応食

22日(月)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・八宝菜(えび抜き→豚肉増量)
- ・しゅうまい
- ・じゃがいもの中華炒め
- ・ヨーグルト(豆とうせりー)

23日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・白身魚の甘酢あんかけ
- ・豚肉と根菜の炒め物
- ・小松菜のごま和え
- ・もずくスープ

24日(水)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・ツパのナポリタンスパゲティ
- ・レモンハーブチキン
- ・れんこんのペロソテー
- ・コールスロー
- ・フレンチドレッシング
- ・しそかつおぶしりかけ

25日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・肉じゃが
- ・千草焼き(平つくね)
- ・いんげんの炒め物
- ・みそ汁

26日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・さわらの香味だれかけ
- ・揚げポテト
- ・豚肉とだけこの炒め物
- ・がんもの煮物
- ・チンゲンサイのポン酢和え

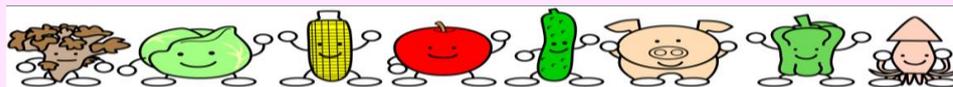
通常食

対応食

30日(火)

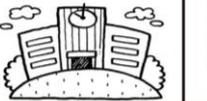
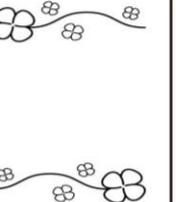


- ・米飯
- ・牛乳
- ・みそカツ
- ・添え野菜
- ・じゃがいもの煮物
- ・小松菜とツナの炒め物
- ・すまし汁



## 学校給食の7つの目標

学校給食は単なるお昼ごはんではありません。学校給食は、「学校給食法」という法律に基づいて実施しており、準備から後片付けまでをふくめた「食事」を通して多くのことを学ぶ場です。

<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。</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> 	

