



4月の献立



※対応食が通常食と異なる場合は赤字で記入しています。

通常食

対応食

15日(火)



【入学・進級お祝い献立】

- ・米飯
- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・一口カツ
- ・キャベツのソテー
- ・お祝いデザート

16日(水)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉のから揚げ
- ・大根しるなの煮浸し
- ・炒めたくあん
- ・茗汁

17日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・マーボー豆腐
- ・春巻き
- ・さつまいもの甘煮
- ・三色ナムル

18日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・和風ハンバーグ
- ・人参とこんにゃくの炒め煮
- ・小松菜とコーンのソテー
- ・春キャベツのみそ汁

21日(月)



【世界のスープめぐり
フランス：シュリエヌスープ】

- ・米飯
- ・牛乳
- ・フボリタンスバゲティ
- ・いかミンチカツ (大豆ミンチカツ)
- ・ツナそぼろのりかけ
- ・シュリエヌスープ

通常食

対応食

22日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・親子丼
- ・鶏肉増量・豆腐・心・糸こんにゃく追加
- ・さつまいもの天ぷら
- ・切り干し大根の煮物
- ・もやしときゅうりのごま和え

23日(水)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・ピビンパ
- ・れんこんのチーズ焼き (チーズ抜き)
- ・手作りのきなこ大豆
- ・わかめスープ

24日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・さばのピリ辛焼き
- ・機ボテト
- ・豚肉とたけのこの炒め物
- ・高野豆腐のきめ煮
- ・チンゲンサイの和え物

25日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・豚じゃがカレー風味
- ・卵焼き (平つくね)
- ・いんげんの炒め物
- ・みそ汁

28日(月)



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

30日(水)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・クリームシチュー
- ・乳抜き→豆乳・アレルギー対応ホワイトウ使用
- ・肉団子のグチャップ煮
- ・キャベツのカレー炒め
- ・アーモンド小魚



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。

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	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。	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。	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。
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。	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。	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。	

