



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(水)



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

16日(木)



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

17日(金)



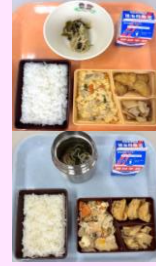
- ・米飯
- ・牛乳
- ・豚じゃが
- ・干し椎茸(叩つくね)
- ・コーンひじき
- ・香キャベツのみそ汁

20日(月)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・ナポリタンス/バグティ
- ・いかミンチカツ(大豆ミンチカツ)
- ・ツナまぼろし揚げ
- ・キャベツとハムのサラダ

21日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・親子丼
- ・(前夜煮→豆腐・心・糸こんにゃく追加)
- ・さつまいもの天ぷら
- ・土佐煮
- ・もやしとさきゅうりのごま和え

通常食

対応食

22日(水)



- ・コッパパン
- ・牛乳
- ・ドライカレー
- ・ジャーマンポテト
- ・キャベツとツナのソテー
- ・スライスチーズ(アーモンド小魚)

23日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉のから揚げ
- ・和風スナゴチソテー
- ・大阪しるしの炒め物
- ・炒めたくあん
- ・ヨーグルト(おかんゼリー)

24日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・ハンバーグ
- ・ポークビーンズ
- ・小松菜とエリンギのガーリックソテー
- ・ローズマリーポテト
- ・コンクリームスープ(乳抜き→豆乳)

27日(月)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・さわらの香味だれかけ
- ・鶏ポテト
- ・豚肉とだけこの炒め物
- ・がんもの煮物
- ・テンゲンサイの和え物

28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

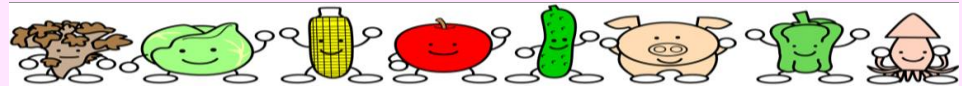
通常食

対応食

30日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・白身魚の甘酢あんかけ
- ・豚肉と椎茸の炒め物
- ・小松菜の煮返し
- ・かきたま汁(卵抜き→豆腐追加)



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>	

