





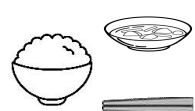
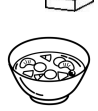



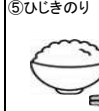


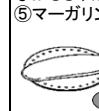



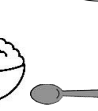



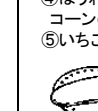
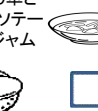


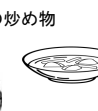

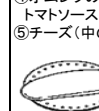


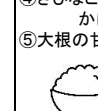
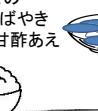


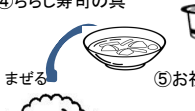
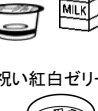
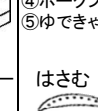






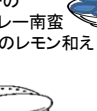

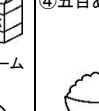







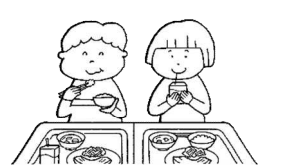



	月	火	水	木	金
献立	<p>ご入学、ご進級おめでとうございます。 学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。また、安心安全な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年度も1年間よろしくお祈りします。</p>  <p>学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もありますので、なるべく残さずに食べてほしいと考えています。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。</p>				<p>7日</p> <p>④和風サラダ</p>  <p>かける</p>  <p>②麦ごはん ③チキンカレー</p> 
	<p>食事の手洗いを忘れずに</p> <p>手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。</p> 				
エネルギー たんぱく質	<p>小 685 kcal 中 848 kcal 小 26.4 g 中 32.8 g</p>				

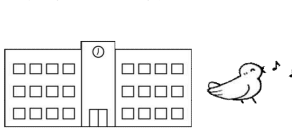




献立	<p>10日</p> <p>④ひじきと田作りの佃煮</p>  <p>②麦ごはん ③つわとたけのこの煮物</p> 	<p>11日</p> <p>④春巻</p>  <p>⑤ゆかりあえ</p>  <p>②チーズパン ③ピリ辛フォー</p> 	<p>12日</p> <p>④とうふハンバーグの甘酢あんかけ</p>  <p>⑤ひじきのり</p>  <p>②麦ごはん ③春きゃべつのみそ汁</p> 	<p>13日</p> <p>④羽島のふかしじゃがいも</p>  <p>⑤マーガリン</p>  <p>②ミルクパン ③とり肉と野菜のトマトスープ煮</p> 	<p>14日</p> <p>④きゅうりともやしのナムル</p>  <p>②麦ごはん ③麻婆豆腐</p> 
					
エネルギー たんぱく質	<p>小 665 kcal 中 812kcal 小 27.4 g 中 32.8 g</p>	<p>小 637 kcal 中 801 kcal 小 23.8 g 中 31.1 g</p>	<p>小 609 kcal 中 728 kcal 小 18.8 g 中 21.9 g</p>	<p>小 625 kcal 中 798 kcal 小 25.9 g 中 33.3 g</p>	<p>小 630 kcal 中 773 kcal 小 25.5 g 中 31.1 g</p>

献立	<p>17日</p> <p>④フルーツポンチ</p>  <p>かける</p>  <p>②麦ごはん ③ハヤシライス</p> 	<p>18日</p> <p>④ほうれん草とコーンのソテー</p>  <p>⑤いちごジャム</p>  <p>②コッパン ③春野菜のシチュー</p> 	<p>19日</p> <p>④たかなとしらす干しの炒め物</p>  <p>②麦ごはん ③炒りどり</p> 	<p>20日</p> <p>④オムレツのトマトソースかけ</p>  <p>⑤チーズ(中のみ)</p>  <p>②バターパン ③野菜のスープ煮</p> 	<p>21日</p> <p>④きびなこのかばやき</p>  <p>⑤大根の甘酢あえ</p>  <p>②麦ごはん ③豚汁</p> 
					
エネルギー たんぱく質	<p>小 676 kcal 中 856 kcal 小 23.3g 中 29.8g</p>	<p>小 685 kcal 中 889kcal 小 30.7 g 中 40.4 g</p>	<p>小 645 kcal 中 806 kcal 小 27.7 g 中 34.8 g</p>	<p>小 665 kcal 中 929kcal 小 27.1 g 中 38.3 g</p>	<p>小 708 kcal 中 904 kcal 小 29.5 g 中 39.1 g</p>

献立	<p>24日</p> <p>④ちらし寿司の具</p>  <p>まぜる</p>  <p>⑤お祝い紅白ゼリー</p>  <p>②すめし ③魚そうめんのすまし汁</p> 	<p>25日</p> <p>④ポークフランク</p>  <p>⑤ゆできゃべつ</p>  <p>はさむ</p>  <p>⑥ケチャップ</p>  <p>②たてわりコッパン ③親子うどん</p> 	<p>26日</p> <p>④豚肉のしょうが炒め</p>  <p>②麦ごはん ③揚げとあさりのみそ汁</p> 	<p>27日</p> <p>④レバーのカレー南蛮</p>  <p>⑤もやしのレモン和え</p>  <p>⑥レーズンクリーム</p>  <p>②コッパン ③肉団子のスープ煮</p> 	<p>28日</p> <p>④五目あえ</p>  <p>②麦ごはん ③高野豆腐のたまごじ</p> 
					
エネルギー たんぱく質	<p>小 698 kcal 中 857 kcal 小 23.7 g 中 31.4 g</p>	<p>小 654 kcal 中 843kcal 小 31.8 g 中 41.7 g</p>	<p>小 636 kcal 中 774kcal 小 31.2 g 中 38.1 g</p>	<p>小 686kcal 中 852 kcal 小 24.7 g 中 31.0 g</p>	<p>小 619 kcal 中 760kcal 小 23.1 g 中 27.8 g</p>

献立	<p>—学校給食の目標—</p> <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。 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。</p>				<p>4月の平均栄養量</p> <p>エネルギー 小 658Kcal 中 827Kcal たんぱく質 小 26.2g 中 33.4g 脂 肪 小 25.7% (エネルギーに対して) 中 24.8%</p> <p>4月分の学校給食費の引き落としは5月1日(月)です。ご協力よろしくお祈りします。</p> 
	主に休つくるものになるもの	主に体の調子を整えるもの	主に熱や力になるもの	エネルギー たんぱく質	 


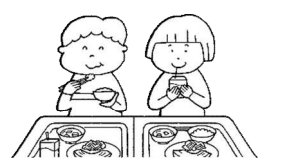
※ 各料理は、同じ番号の食品から作られています。

	月	火	水	木	金	
献立	<p>ご入学、ご進級おめでとうございます。 学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。また、安心安全な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。 今年度も1年間よろしくお願いいたします。</p>  <p>学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もありますので、なるべく残さずに食べてほしいと考えています。 ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。</p> <p>食事前の手洗いを忘れずに</p> <p>手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。</p> 				<p>7日</p> <p>④和風サラダ</p>  <p>かける</p>  <p>②麦ごはん ③チキンカレー</p> 	
	主に休つくるものになるもの					①牛乳③とり肉 大豆 スキムミルク チーズ ヨーグルト ④わかめ
	主に体の調子を整えるもの					③にんじん 玉ねぎ グリンピース にんにく アップルソース ④にんじん きゅうり キャベツ もやし コーン レモン果汁
	主に熱や力になるもの					②米 麦 強化米 ③じゃがいも マーガリン ④ごま さとう
	エネルギー たんぱく質					小 685 kcal 中 848 kcal 小 26.4 g 中 32.8 g

献立	10日	11日	12日	13日	14日
	④ひじきと田作りの佃煮	④春巻 ⑤ゆかりあえ	④とうふハンバーグの甘酢あんかけ ⑤ひじきのり	④羽島のふかしじゃがいも ⑤マーガリン	④きゅうりともやしのナムル
	②麦ごはん ③つわとたけのこの煮物	②チーズパン ③ピリ辛フォー	②麦ごはん ③春きゃべつのみそ汁	②ミルクパン ③とり肉と野菜のトマトスープ煮	②麦ごはん ③麻婆豆腐
	①牛乳 ③とり肉 中あげ ちくわ 昆布 ④煮干し かつおぶし ひじき	①牛乳 ③ぶた肉 大豆 ④大豆 とり肉	①牛乳 ③とうふ 生揚げ わかめ 麦みそ ④とうふハンバーグ(玉ねぎ とり肉 とうふ) ⑤のり ひじき 煮干し かつおぶし	①牛乳③とり肉 いか ベーコン ひよこ豆 レッドキドニー マローファットビース	①牛乳 ③とうふ 豚肉 大豆 赤みそ
	③にんじん たけのこ つわ こんにやく 干しいたけ いんげん	③玉ねぎ にんじん たけのこ チンゲン菜 もやし 深ねぎ きくらげ にんにく しょうが ④玉ねぎ きゃべつ もやし にんじん たけのこ ⑤きゅうり 大根 赤しそ	③きゃべつ にんじん 小松菜 ④とうふハンバーグ(玉ねぎ) 玉ねぎ にんじん えのきだけ 深ねぎ	③玉ねぎ にんじん きゃべつ トマト缶 プロックロー パセリ にんにく	③にんじん 玉ねぎ たけのこ 干しいたけ にんにく しょうが ④もやし きゅうり コーン にんにく
②米 麦 強化米 ③じゃがいも 油 さとう ④ごま さとう	②チーズパン③ピーフン 油 ごま ④油 でんぶん 小麦粉 春雨 さとう 水あめ	②米 麦 強化米③じゃがいも ④とうふハンバーグ(でんぶん さとう)油 さとう でんぶん⑤水あめ さとう	②ミルクパン ③油 ④じゃがいも ⑤マーガリン	②米 麦 強化米 ③さとう ごま油 でんぶん ④ごま油 さとう	
エネルギー たんぱく質	小 665 kcal 中 812kcal 小 27.4 g 中 32.8 g	小 637 kcal 中 801 kcal 小 23.8 g 中 31.1 g	小 609 kcal 中 728 kcal 小 18.8 g 中 21.9 g	小 625 kcal 中 798 kcal 小 25.9 g 中 33.3 g	小 630 kcal 中 773 kcal 小 25.5 g 中 31.1 g

献立	17日	18日	19日	20日	21日
	④フルーツポンチ	④ほうれん草とコーンのソテー ⑤いちごジャム	④たかなとしらす干しの炒め物	④オムレツのトマトソースかけ ⑤チーズ(中のみ)	④きびなごのかばやき ⑤大根の甘酢あえ
	②麦ごはん ③ハヤシライス	②コッペパン ③春野菜のシチュー	②麦ごはん ③炒りどり	②バターパン ③野菜のスープ煮	②麦ごはん ③豚汁
	①牛乳③牛肉 チーズ スキムミルク	①牛乳③とり肉 白花豆ペースト 牛乳 スキムミルク チーズ ④ウインナー	①牛乳③とり肉 中あげ ④しらす干し かまぼこ	①牛乳③とり肉 ウインナー ④オムレツ(液卵) ⑤中のみチーズ	①牛乳③ぶた肉 中あげ 麦みそ ④きびなご
	③にんじん 玉ねぎ グリンピース トマトピューレ にんにく ④みかん缶 バイン缶 もも缶 ぶどう果汁	③玉ねぎ にんじん アスパラガス にんにく しめじ④ほうれん草 缶 ⑤いちご	③たけのこ にんじん ごぼう こんにやく いんげん 干しいたけ ④たかなづけ(たかな) しょうが	③にんじん 玉ねぎ セロリ きゃべつ 大根 枝豆 にんにく ④オムレツ(ほうれん草) トマトピューレ トマト缶 玉ねぎ パセリ にんにく	③大根 にんじん ごぼう こんにやく 深ねぎ しょうが⑤大根 きゅうり にんじん
②米 麦 強化米 ③じゃがいも マーガリン ④ナタデココ さとう	②コッペパン③じゃがいも 生クリーム マーガリン④油 ⑤さとう	②米 麦 強化米③じゃがいも 油 さとう ④ごま油 さとう ごま	②バターパン③じゃがいも ④オムレツ(油 でんぶん) オリーブオイル さとう	②米 麦 強化米③里芋 油 ③油 さとう でんぶん ⑤さとう	
エネルギー たんぱく質	小 676 kcal 中 856 kcal 小 23.3g 中 29.8g	小 685 kcal 中 889kcal 小 30.7 g 中 40.4 g	小 645 kcal 中 806 kcal 小 27.7 g 中 34.8 g	小 665 kcal 中 929kcal 小 27.1 g 中 38.3 g	小 708 kcal 中 904 kcal 小 29.5 g 中 39.1 g

献立	24日	25日	26日	27日	28日
	④ちらし寿司の具	④ポークフランク ⑤ゆできゃべつ	④豚肉のしょうが炒め	④レバーのカレー南蛮 ⑤もやしのレモン和え ⑥レーズンクリーム	④五目あえ
	②すめし ③魚そうめんのすまし汁	はさむ ⑥ケチャップ	②麦ごはん ③揚げとあさりのみそ汁	②コッペパン ③肉団子のスープ煮	②麦ごはん ③高野豆腐のたまごじ
	①牛乳③魚そうめん(魚肉)油揚げ ④かまぼこ さつま揚げ とり肉 生揚げ 錦糸卵(鶏卵) ⑤豆乳	①牛乳③とり肉 たまご スキムミルク かまぼこ 油揚げ わかめ ④ポークフランク	①牛乳③あさり 生揚げ とうふ 麦みそ④ぶた肉 赤みそ	①牛乳③肉団子(とり肉 豚肉 大豆) ④とり肝 みそ ⑥ホエイパウダー 全粉乳 脱脂粉乳	①牛乳 ③たまご ウインナー 高野豆腐
	③えのきだけ にんじん 小松菜 ④にんじん ごぼう たけのこ 干しいたけ グリンピース ⑤いちご	③きゃべつ にんじん 深ねぎ 干しいたけ⑤きゃべつ	③玉ねぎ 小松菜 にんじん 葉ねぎ しょうが④にんじん 玉ねぎ ビーマン しょうが	③肉団子(玉ねぎ)しょうが きゃべつ 大根 にんじん チンゲン菜 きくらげ 玉ねぎ④にんにく しょうが レモン果汁 ⑤もやし きゃべつ レモン果汁⑥レーズン	③にんじん 玉ねぎ しめじ きぬさや キャベツ 干しいたけ ④白菜 大根 にんじん つぼつけ(大根)
②米 麦 強化米 さとう③魚そうめん(でんぶん さとう 水あめ 油)④油 さとう 錦糸卵 (さとう でんぶん 油) ⑤水あめ 粉あめ さとう	②たてわりコッペパン ③うどん 油	②米 麦 強化米③じゃがいも ④油 さとう ごま すりごま	②コッペパン③肉団子(でんぶん 水あめ 油) じゃがいも 春雨 ④でんぶん さとう 油 さとう ごま油 ⑥油 さとう 水あめ	②米 麦 強化米 ③油 さとう ④さとう ごま すりごま	
エネルギー たんぱく質	小 698 kcal 中 857 kcal 小 23.7 g 中 31.4 g	小 654 kcal 中 843kcal 小 31.8 g 中 41.7 g	小 636 kcal 中 774kcal 小 31.2 g 中 38.1 g	小 686kcal 中 852 kcal 小 24.7 g 中 31.0 g	小 619 kcal 中 760kcal 小 23.1 g 中 27.8 g

献立	<p>—学校給食の目標—</p> <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。 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。</p> 				<p>4月の平均栄養量</p> <p>エネルギー 小 658Kcal 中 827Kcal たんぱく質 小 26.2g 中 33.4g 脂 肪 小 25.7% (エネルギーに対して) 中 24.8%</p> <p>4月分の学校給食費の引き落としは5月1日(月)です。ご協力よろしくお願いいたします。</p> 	
	主に休つくるものになるもの					
	主に体の調子を整えるもの					
	主に熱や力になるもの					
	エネルギー たんぱく質					

※ 各料理は、同じ番号の食品から作られています。