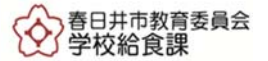




4月 中学校給食献立表



今月の献立目標 給食に親しもう

日	曜	献立名		主な材料とその働き			
		園	園	園 体をつくる	園 体の調子を整える	園 体を動かすエネルギーになる	
11	火	せきはん	牛乳	さくらのすまし汁	豆腐 さくらかまぼこ 油揚げ	大根 にんじん ねぎ えのきたけ	でん粉
				れんこん入りつくね(3個)	鶏肉	れんこん たまねぎ	パン粉
				キャベツのたくあん和え		キャベツ たくあん漬	
				お祝いゼリー			お祝いゼリー
				ごま塩			黒ごま
12	水	発芽玄米ごはん	牛乳	肉じゃが	豚肉	たまねぎ こんにゃく にんじん さやいんげん	じゃがいも さとう
				からふとししゃもフライ(3尾)	からふとししゃも		パン粉 小麦粉 米油
				きゅうりの塩昆布和え	昆布	きゅうり	
				卓上中濃ソース			
13	木	ソフトめん	牛乳	ミートソース	豚肉 牛肉 大豆 チーズ 脱脂粉乳	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース	トマトルウ さとう
				根菜サラダ		ごぼう れんこん きゅうり とうもろこし	アーモンド ドレッシング さとう
				パイナップル		パイナップル	
14	金	サンドイッチロールパン	牛乳	たまねぎスープ	鶏肉	たまねぎ にんじん もやし エリンギ パセリ	米油
				焼きそば	豚肉 いか 青のり	キャベツ にんじん しょうが	油そば
				清見		清見	
				チーズ	チーズ		
17	月	麦ごはん	牛乳	マーボ豆腐	豆腐 豚肉 みそ	にんじん たけのこ ねぎ しょうが にんにく	さとう でん粉
				揚げしゅうまい(3個)	鶏肉	とうもろこし キャベツ	小麦粉 米油
				ハネジューメロン		ハネジューメロン	
18	火	麦ごはん	牛乳	カレーシチュー	豚肉 脱脂粉乳 チーズ	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく りんご	じゃがいも カレールウ パター
				フルーツミックス		みかん 桃 パイナップル	
				福神漬		福神漬	
				干し小魚	干し小魚		
19	水	ふきごはん	牛乳	♥ふきごはん	鶏肉 油揚げ 昆布	こんにゃく ふき ごぼう たけのこ にんじん	米 もち米 さとう
				コロケ	豚肉 牛肉	たまねぎ	じゃがいも パン粉 米油
				キャベツのアーモンド和え		キャベツ	アーモンド さとう
				愛知のみかんゼリー		愛知のみかんゼリー	
20	木	ごはん	牛乳	親子煮	卵 鶏肉 さつま揚げ	たまねぎ にんじん さやいんげん	さとう
				宗田かつおのおかか煮	かつお		さとう
				もやしのゆかり和え		もやし ゆかり粉	
				ブルー		ブルー	
21	金	ごはん	牛乳	吉野汁	豆腐 油揚げ	えのきたけ ねぎ にんじん	じゃがいも でん粉
				肉みそひじき丼	豚肉 ひじき みそ	たまねぎ にんじん しょうが	さとう でん粉
				ミックスナッツ			アーモンド カシューナッツ マカダミアナッツ
24	月	♪えがひで給食の日 ごはん	牛乳	ごじる	豆腐 豆乳 大豆 みそ	大根 ごぼう ねぎ にんじん	
				まぐろの甘辛煮	まぐろ油漬	しょうが	さとう
				きざみたくあん		たくあん漬	
				手巻きのり	のり		
25	火	ミルクロールパン	牛乳	白いんげんのポターージュ	牛乳 生クリーム	たまねぎ にんじん マッシュルーム	白いんげん豆 ホワイトルウ パター
				ハンバーグトマトソース	鶏肉 豚肉	たまねぎ トマト	パン粉 さとう
				ポイル野菜		キャベツ にんじん	ドレッシング
26	水	わかめごはん	はっこう乳	八宝菜	いか 豚肉 うずら卵	キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ チンゲンサイ	でん粉 さとう
				フレンチポテトとナッツの揚げ物			じゃがいも カシューナッツ 米油
				冷凍アブリコット		アブリコット	
27	木	発芽玄米ごはん	牛乳	●筑前煮	鶏肉 さつま揚げ	にんじん こんにゃく ごぼう たけのこ さやいんげん しいたけ	じゃがいも さとう
				さば銀紙焼き	さば みそ		さとう
				さっぱりづけ		きゅうり 切り干し大根 レモン	さとう ごま油
28	金	ごはん	牛乳	牛肉とたまねぎのうま煮	牛肉 焼き豆腐	たまねぎ しらたき ねぎ にんじん エリンギ	さとう
				厚焼き卵のおろしだれかけ	卵	大根	さとう でん粉
				オレンジ		オレンジ	

① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。

♪えがおで給食の日

「えがおで給食の日」とは、牛乳・調味料を除き、アレルギーが少なくなるような献立を意識的に取り入れた日のことで、今年度より、毎月1回、献立表に「えがおで給食の日」を示す「♪」マークを記します。

また、特定原材料を除いた給食の人気献立が、年に2回、6月と12月に登場します。

【特定原材料とは、「卵・小麦・乳・えび・かに・そば・落花生」の7品目です。】

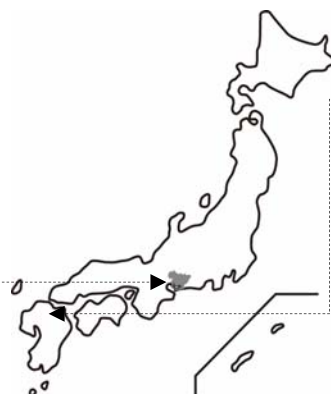


♥愛知県の特産品を使った料理

ふきごはん

ふきは、春野菜のひとつです。愛知県産のふきは軟らかく食べやすいのが特徴で、このふきを使ったふきごはんは、春を感じる愛知県の郷土料理です。

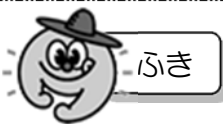
伝統野菜のふき、日本古来の風味が運ぶ春の息吹を感じて味わってください。



●福岡県の郷土料理

筑前煮（がめ煮）

福岡県や佐賀県などの九州北部地方で、祭りや祝いの席にかかせない代表的な郷土料理です。「いり鶏」、「がめ煮」とも言われます。「寄せ集める」という意味の博多弁「がめくり込む」が名前の由来と言われます。



ふき

ふきは、数少ない日本原産の野菜で、北海道から沖縄県まで自生しています。

愛知県では、知多半島を中心に明治時代の中頃から栽培されており、その生産量は日本一を誇っています。



給食だより ランチBOX

給食について知ろう！！

ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校給食は、みなさんの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や愛知県産の食材を取り入れて作られています。毎日の給食をしっかりと食べて、心も体も元気に過ごしましょう。今年も1年間、よろしくお願いします。



調理場では、みなさんに安全で、おいしい給食を提供するため、衛生面に十分配慮し、心を込めて作っています。残さず食べてくださいね。

学校給食の目標

学校給食には、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

成長期にふさわしい栄養の摂取で健康に過ごす。



食事について正しい理解を深め、望ましい食習慣を身につける。



食事のマナーを守り、協力して楽しく食べる。



自然が育むいのちの恵みに感謝して食べる。



食を通してつながるさまざまな人々へ感謝して食べる。



国や各地域に伝わる優れた食文化についての理解を深める。



食べものの生産、流通及び消費について学ぶ。



給食当番は、衛生的な環境で、安全に、楽しく給食を食べるために、大切なお仕事です！身支度を確認しましょう。

給食当番 身支度チェック

- ☆髪の毛は全部、帽子に入っていますか？
- ☆鼻と口はマスクでしっかりおおわれていますか？
- ☆つめは短く切ってありますか？
- ☆手は石けんできれいにあらいましたか？
- ☆清潔な白衣を身につけましたか？

4月の給食費

【中学校の予定金額】285円×14日＝3,990円

【口座振替予定日】平成29年5月31日（水）口座への入金振替は振替予定日の前日までをお願いします。