

小学校4月こんだて表

新篠津村学校給食センター

TEL 57-2630 FAX 57-2322

令和6年度

あかじ こんだて しんしのつ しょくざい つか
 ◎赤字の献立には新篠津の食材を使っています！

	月	火	水	木	金
こんだて名	こんげつのめあて				
	楽しく食べよう！				
	マナーを守ろう！				
きいろ	9日	9日	10日	11日	12日
あか	15日	16日	17日	18日	19日
みどり	22日	23日	24日	25日	26日
きいろ	29日	30日	給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)		
あか	昭和の日				
みどり	あじフライ いためなっとう				

※牛乳は毎日つきます。また都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



学校給食の目標

適切な栄養と味覚で、健やかな体と心を育む。

食べることの大切さや喜びを知る。

給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。

毎日の食事について、自分でも考え、判断して食べられるようになる。

いつも感謝の気持ちをもって食事をいただくことができる。

他人のことを考えて思いやり、学校生活を豊かなものにする。

食を通して地域の伝統や歴史を学び、食文化を未来に伝えていく。

中学校4月献立表

新篠津村学校給食センター
TEL 57-2630 FAX 57-2322

令和6年度

◎赤字の食材は新篠津産です。

献立名	月		火		水		木		金	
	日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	9日	エネルギー 863Kcal たん白質 29.0g 脂質 27.6g 食塩相当量 2.3g	10日	エネルギー 844Kcal たん白質 46.5g 脂質 30.2g 食塩相当量 5.8g	11日	エネルギー 807Kcal たん白質 34.9g 脂質 16.3g 食塩相当量 2.5g	12日	エネルギー 839Kcal たん白質 27.9g 脂質 22.7g 食塩相当量 3.0g
入学・進級おめでとう			ご飯 豚肉のしょうが炒め ブロッコリーサラダ わかめスープ		五目うどん ささみかつ ポパイサラダ ホワイトミニ		ご飯 ほっけ塩焼 肉じゃが きゃべつのみそ汁		ご飯 キャベツメンチカツ 小松菜ともやしのサラダ とうもろこしのスープ	
	黄		ご飯 砂糖 こめ油 春雨		うどん こめ油 エッグケア ごま ホワイトミニ		ご飯 じゃがいも 砂糖		ご飯 こめ油 砂糖 ごま油 ごま 片栗粉	
	赤		豚肉 豆腐 わかめ 牛乳		糸かまぼこ 鶏肉 ツナ 牛乳		ほっけ 豚肉 油揚げ みそ 牛乳		キャベツメンチ 鶏肉 たまご 牛乳	
	緑		ピーマン 赤ピーマン 生姜 玉ねぎ ブロッコリー キャベツ 人参		人参 長ねぎ ごぼう 小松菜 ぶなしめじ 干し椎茸 ほうれん草 キャベツ		人参 キャベツ 玉ねぎ		小松菜 もやし コーン 人参 玉ねぎ パセリ	
わかめごはん 鶏肉の照り焼き 白菜の華風和え なめこと大根のみそ汁 入学進級お祝いデザート	15日	エネルギー 860Kcal たん白質 31.1g 脂質 24.7g 食塩相当量 5.1g	16日	エネルギー 812Kcal たん白質 32.7g 脂質 22.7g 食塩相当量 3.2g	17日	エネルギー 859Kcal たん白質 32.8g 脂質 33.0g 食塩相当量 3.2g	18日	エネルギー 828Kcal たん白質 31.1g 脂質 25.8g 食塩相当量 2.7g	19日	エネルギー 897Kcal たん白質 25.4g 脂質 23.3g 食塩相当量 3.0g
	ご飯 厚揚げと豚肉の味噌煮 大根サラダ けんちん汁		ロールパン イタリアンチキン 清見オレンジ ほたてシチュー チョコクリーム		ご飯 白身魚の香草フライ キャベツとベーコンのソテー とうふのみそ汁		チキンカレー サラダ ヨーグルト			
	黄	ご飯 砂糖 春雨 ごま ごま油 お祝いワレバ	ご飯 砂糖 こめ油 こんにやく	バターロール じゃがいも こめ油 バター 薄力粉 チョコクリーム	ご飯 こめ油 砂糖	ご飯 じゃがいも こめ油 砂糖				
	赤	わかめ 鶏肉 豆腐 油揚げ みそ 牛乳	生揚げ 豚肉 みそ 糸かまぼこ 豆腐 牛乳	鶏肉 ほたて貝柱 脱脂粉乳 牛乳	パジル香る白身魚フライ ベーコン 豆腐 油揚げ わかめ みそ 牛乳	鶏肉 チーズ ヨーグルト 牛乳				
緑	白菜 きゅうり 人参 生姜 なめこ 大根 長ねぎ	人参 たけのこ 干し椎茸 いんげん 大根 きゅうり ぶなしめじ ごぼう 長ねぎ	清見オレンジ 人参 玉ねぎ パセリ	キャベツ 玉ねぎ ピーマン 長ねぎ	玉ねぎ 人参 にんにく レタス 甘夏みかん ミニトマト パセリ					
ご飯 さばの味噌煮 きんぴらごぼう とうふと大根のみそ汁	22日	エネルギー 852Kcal たん白質 28.8g 脂質 26.6g 食塩相当量 3.4g	23日	エネルギー 862Kcal たん白質 25.6g 脂質 19.7g 食塩相当量 3.4g	24日	エネルギー 839Kcal たん白質 30.7g 脂質 33.2g 食塩相当量 4.4g	25日	エネルギー 800Kcal たん白質 28.8g 脂質 18.7g 食塩相当量 3.0g	26日	エネルギー 807Kcal たん白質 31.3g 脂質 25.3g 食塩相当量 3.0g
	ご飯 ハンバーグソース焼き ジャーマンポテト 野菜スープ		みそラーメン 米粉入り春巻 中華サラダ		ご飯 きんぴら包み焼き 切り干し大根の煮物 せんべい汁		ご飯 チキンマスタード焼 豆腐サラダ ミートボールスープ			
	黄	ご飯 砂糖 こめ油 ごま油 ごま	ご飯 砂糖 じゃがいも バター	ラーメン こめ油 ごま 春雨 砂糖 ごま油	ご飯 砂糖 こめ油 かやき煎餅	ご飯 エッグケア ごま ごま油 砂糖				
	赤	さば 豆腐 油揚げ みそ 牛乳	ハンバーグ ベーコン 牛乳	豚肉 みそ 春巻き 糸かまぼこ 牛乳	和風きんぴら包み焼き 油揚げ 豚肉 牛乳	鶏肉 チーズ 豆腐 ツナ ミートボール 牛乳				
緑	人参 ごぼう れんこん 大根 長ねぎ	玉ねぎ にんにく キャベツ 人参 パセリ	もやし 人参 長ねぎ 玉ねぎ たけのこ にんにく キャベツ きゅうり	切り干し大根 人参 大根 干し椎茸 ごぼう 長ねぎ ぶなしめじ	人参 キャベツ 白菜 もやし					
昭和の日	29日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	30日	エネルギー 843Kcal たん白質 32.6g 脂質 25.8g 食塩相当量 2.7g	<p>給食を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)</p> <p>食事の重要性 食事の重要性、食の喜び、楽しさを理解する。</p> <p>心身の健康 心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p> <p>感謝の心 食を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝の心をもつ。</p> <p>社会性 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p> <p>食文化 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>					
	ご飯 あじフライ 炒め納豆 小松菜のみそ汁									
	黄	ご飯 こめ油 砂糖								
	赤	あじ 豚肉 納豆 油揚げ みそ 牛乳								
緑	玉ねぎ 人参 ピーマン 舞茸 小松菜									

※牛乳は毎日つきます。また都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



学校給食の目標



適切な栄養と味覚で、健やかな体と心を育む。



食育の大切さや喜びを知る。



給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。



毎日の食事について、自分でも考え、判断して食べられるようになる。



いつも感謝の気持ちをもって食事をいただくことができる。



他人のことを考えて思いやり、学校生活を豊かなものにする。



食を通して地域の伝統や歴史を学び、食文化を未来に伝えていく。