

4月分予定献立表

月	火	水	木	金
11 ○牛乳	12 ○牛乳	13 ○牛乳	14 ○牛乳	15 遠足 (おべんとう)
□パン □※りんごジャム ペンネのポロネーゼ ○ペンネ ケチャップ ○とりにく デミグラスソース ○ふたにく しょうゆ ☆たまねぎ コンソメ ☆にんじん こしょう ☆セロリ ○こなチーズ ☆トマトピューレ だいこんサラダ ☆だいこん さとう ☆きゅうり □ごまあぶら ○ツナ す ☆コーン しお しょうゆ 651kcal	□ごはん □※ミルクココア あつあげとツナのひじきに ○あつあげ ○ほねく ○ツナ しょうゆ ○ひじき さとう ☆にんじん さけ ☆いんげん みりん ☆たまねぎ だしパック ○※はるまき	□ごはん にくじゃが ○ふたにく ☆こんにゃく □じゃがいも しょうゆ ☆にんじん さとう ☆たまねぎ さけ ☆いんげん みりん こんにゃくとかいそうのサラダ ○かいそう ☆こんにゃく ☆きゅうり しそドレッシング ☆コーン  602kcal	□パン はるキャベツのスープ ○とりにく ☆アスパラガス ☆はるキャベツ ☆セロリ ☆たまねぎ コンソメ □じゃがいも こしょう ☆にんじん しお ☆しめじ ※やきウインナー(ビーンズソース) ○ウインナー トマトピューレ ☆たまねぎ ケチャップ ○だいず カレーこ ☆トマト しお 632kcal	
18 ○牛乳	19 ○牛乳	20 ○牛乳	21 ○牛乳	22 ○牛乳
□パン おおむきいりミネストローネ □おおむき ☆クレソン ○ペーコン ☆トマト ☆にんじん ケチャップ ☆はるキャベツ さとう ☆たまねぎ コンソメ ☆コーン こしょう □マカロニ ○※マヨたまサラダロール 732kcal	カレーライス □ごはん ☆にんじん ○ふたにく カレールウ □じゃがいも ウスターソース ☆たまねぎ コンソメ はなやさいサラダ ☆ブロッコリー ☆はるキャベツ ☆コーン ○ハム □※ドレッシングクラス1ぼん ○※いかてん  702kcal	□※ゆかりごはん ごもくうどん □うどん ☆たまねぎ ○とりにく ☆ねぎ ○あぶらあげ しょうゆ ○かまぼこ みりん ☆はくさい さけ ☆にんじん だしパック ○※いかてん 669kcal	□こくとうパン にくだんごとキャベツのスープに ○にくだんご ☆たまねぎ ☆キャベツ □はるさめ ☆にんじん ちゅうかだし ☆いんげん こしょう ※ハムソテー(ケチャップソース) ○※ハム しょうゆ ケチャップ かたくりこ トマトピューレ さとう 646kcal	□ごはん ※さけふりかけ はるやさいのみそしる ☆はるキャベツ ○とうふ ☆たけのこ ○あぶらあげ ☆たまねぎ ○わかめ □じゃがいも ○みそ ☆にんじん だしパック とりのからあげ(2こ) ○とりにく からあげこ さけ こむぎこ  624kcal
25 ○※ショア	26 ○牛乳	27 ○牛乳	28 ○牛乳	29 昭和の日
□パン とうにゅうコーンポタージュ ○ペーコン ☆コーンクリーム □じゃがいも コンソメ ☆たまねぎ ポターージュルウ ☆いんげん ○とうにゅう ☆コーン キャロットラペ ☆にんじん ☆レモン ☆キャベツ しょうゆ ☆きゅうり さとう ○ツナ こしょう □こめあぶら 589kcal	□ごはん マーボー豆腐 ○みそ ○とうふ ○とりにく ☆にんにく ○ふたにく ☆はくさい ○どうふ ☆にんじん ☆しょうが しょうゆ ☆たまねぎ トウバンジャン ☆ねぎ さけ ☆にんじん かたくりこ ○※しゅうまい(2こ) □※プリン  770kcal	□ごはん ぶたじる ○ふたにく ○とうふ ☆はくさい ○あぶらあげ ☆にんじん □さつまいも ☆ごぼう ○みそ ☆こんにゃく だしパック ☆ねぎ ○※サワラのさいきょうやき  599kcal	□げんりょうパン やきそば □やきそばめん ☆にんじん ○ふたにく ☆たまねぎ ○ちくわ さけ ☆キャベツ フルーツポンチ □ゼリー ☆みかん ○かんてん ☆もも ☆パイナップル 646kcal	昭 和 の日 食物アレルギーのため、詳しい内容が必要な場合『アレルギー表』で確認してください。 給食センター・パン工場・米飯工場でコンタミネーションの可能性がります。 ご了承ください。

保護者の方へ

「予定献立表」の見方

太字・下線入りが献立名、その下は使っている食品名です。

パンは、岩出市内にあるマルチパンから朝焼きのパンを配達していただいています。

ごはんは、和歌山市にあるライスセンターから配達していただいています。学級ごとに米飯容器に入ります。



18 ○牛乳
□パン おおむきいりミネストローネ □おおむき ☆クレソン ○ペーコン ☆トマト ☆にんじん ケチャップ ☆はるキャベツ さとう ☆たまねぎ コンソメ ☆コーン こしょう □マカロニ ○※マヨたまサラダロール 732kcal

牛乳は、成分無調整のもので、容量は200mlです。発酵乳がつくこともあります。

変わりご飯や、個数付けしている加工食品には※マークをつけています。※マークをつけている加工品について、原材料名をお知りになりたい場合は、各学校へお問い合わせください。

1食当たりのカロリーを表示しています。

栄養管理と献立作成

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

栄養



学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より 抜粋・要約

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。
- 明るいつながりのある社会性と協同の精神を養う。
- 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
- 食生活が多様な人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

□・・・き (ねつやちからのものとなる) ○・・・あか (ち、にく、ほねをつくる)
 * 材料の割合により、献立を変更する場合があります。
 * 4月分の給食費引き落としは、5月10日(火)になりますので、よろしく願います。
 * 未納の方については、和歌山簡易裁判所に支払督促申立を行いますので、ご注意ください。