

4月 学校給食予定献立表



しょうがっこう
小学校用

2012 はほろちやうしがい ちく がっこうきやうしよく
羽幌町市街地区学校給食センター

日曜日	献立名	主 なる材料とはたらき			栄養価 小学生 基準660Kcal	
		赤の食品(たんぱく質・カルシウム)	黄の食品(炭水化物・脂質)	緑の食品(ビタミン類)		
6金		給食なし				
9月	ごはん	わかめととうふのみそしる とりのごましようゆやき はくさいのごまあえ	ぎゅうにゅう わかめ とうふ とり	こめ ごまあぶら ごま さんおんとう	ながねぎ はくさい ほうれんそう	668 kcal
10火	コッペパン	にくだんごとはるさめのスープ かにクリームコロッケ ポトルちゅうのソース キャベツとベーコンのソテー	ぎゅうにゅう にくだんご かに ベーコン	パン はるさめ こめあぶら	はくさい えのきだけ にんじん しいたけ キャベツ	687 kcal
11水	ごはん	じゃがいもとあげのみそしる ほっけのフライ ポトルしょうゆ ぶたしゃぶサラダ	ぎゅうにゅう あぶらあげ ほっけ ぶたにく	こめ じゃがいも こめあぶら	ながねぎ たまねぎ きゅうり	686 kcal
12木	とんこつ ラーメン	フライドポテト(しおあげ) キウイフルーツ	ぎゅうにゅう ぶたにく なると	ラーメン じゃがいも こめあぶら	たまねぎ にんじん もやし ながねぎ はくさい キウイ しなちく(たけのこ)	662 kcal
13金	ポークカレー	ふくしんづけ おいおいデザート	ぎゅうにゅう ぶたにく	こめ じゃがいも バター こめあぶら ミニパフェ	にんじん たまねぎ ふくしんづけ(なたまめ・なす・だいこん・れんこん)	816 kcal
16月	さけわかめ ごはん	だいこんのみそしる いかリング(2こ) ポトルしょうゆ キャベツのごますあえ	ぎゅうにゅう さけ わかめ あぶらあげ いか ちくわ	こめ こめあぶら ごま さんおんとう	だいこん にんじん キャベツ もやし	663 kcal
17火	ソフト フランスパン	マカロニシチュー チキンナゲット(2こ) パックチャップ だいこんサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく とり	パン マカロニ バター こめあぶら ごま	にんじん たまねぎ えだまめ だいこん きゅうり	691 kcal
18水	ちゅうかどん	しゅうまい(2こ) バンサンスウ	ぎゅうにゅう ぶたにく いか えび ロースハム	こめ こめあぶら さんおんとう かたくりこ はるさめ ごまあぶら	たまねぎ にんじん たけのこ はくさい しいたけ きゅうり キャベツ	699 kcal
19木	かきあげてんぶら うどん	バンバンジーサラダ やきプリンタルト	ぎゅうにゅう ちくわ とり	うどん さんおんとう こめあぶら タルト	にんじん ほうれんそう ごぼう ながねぎ たまねぎ しゅんぎく	664 kcal
20金	ごはん	すりみじる(あっちゃんみそ) ごもくあつやきたまご きんぴらごぼう	ぎゅうにゅう とうふ すりみだんご たまご	こめ ごま こめあぶら さんおんとう	にんじん ながねぎ だいこん しいたけ ごぼう しらたき	651 kcal
23月	ごはん	キャベツのみそしる さけのしおやき にくじゃが	ぎゅうにゅう あぶらあげ さけ ぶたにく	こめ じゃがいも こめあぶら さんおんとう	キャベツ しらたき たまねぎ にんじん	669 kcal
24火	しょくパン	いちごジャム&マーガリン やさいスープ えびグラタン フルーツしらたま	ぎゅうにゅう ウィナー えび チーズ	パン ジャム しらたまもち	たまねぎ にんじん セロリ だいこん りんご なし もも みかん	725 kcal
25水	ごはん	にらとたまごのスープ チンジャオロースー ちゅうかはるさめサラダ	ぎゅうにゅう たまご ぶたにく ロースハム	こめ かたくりこ こめあぶら はるさめ	にら たまねぎ しいたけ たけのこ ピーマン パプリカ きゅうり にんじん	715 kcal
26木	しおラーメン	いももち いちごゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく なると	こめ ラード いももち こめあぶら ゼリー	しなちく(たけのこ) にんじん たまねぎ はくさい ながねぎ	654 kcal
27金		振替休業日				

いちご
ミニパフェです♪

平均
689
kcal

😊 牛乳は毎日つきます

😞 物資の都合等により、予告なしに献立を変更する場合がありますが、ご了承ください

😊 給食に関するご意見・ご要望、ご不明な点などありましたら、給食センター(TEL62-1667)住出 までお問い合わせください。

学校給食の7つの目標

<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食生活が良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>	

学校給食は、おなかを満たすだけの食事ではありません。バランスの良い食事を提供することで子どもたちの成長に見合った栄養を確保し、心身の成長を図ることはもちろん、正しい食事のあり方やマナー、そして社交性を学んだりする時間でもあります。

今年度もよろしくお願いいたします!

