



準備や後片付けをきちんとしよう

		。 あか、 たも _ からだ _ そしき 赤:主に体の組縦	***		準備や後方的ける * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		小学校	中学	
	こんだてめい 献立名	1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	エネルギー (kcal)	・エネル (kca
, loe	. W.⊤ □	魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂種実	たんぱく質 (g)	たんぱ (g)
	ご飯	77 773600	海そう		X1/0 G07C	(こめ)	14.7	(6/	\6.
	<u>こ </u>	-	【ぎゅうにゅう】					621	76
1 소	<u>牛乳</u> てりどり		10,000,000			 さとう・でんぷん	あぶら	021	707
, 177							פינונש		
	◎春キャベツの梅かつお 和え	かつおぶし		U Z	【キャベツ】・きゅうり・うめ	さとう 		27.9	32.1
	新たまねぎのみそ汁	【とうふ】・あぶらあげ しろみそ		にんじん・はねぎ	【たまねぎ】	1			
	ご飯 ぎゅうにゅう	-		<u> </u>		【こめ】			
_	学 ゆうにゅう 牛乳		【ぎゅうにゅう】					705	848
月月	ポークカレー	ぶたにく		にんじん・【トマト】	たまねぎ		あぶら		
	☆ミンチカツ	ぶたにく			たまねぎ	パンこ・こむぎこ でんぷん・さとう	あぶら	24.1	27.
	◎ほうれんそうのツナ前え	まぐろフレーク		ほうれんそう・にんじん			ドレッシング		
	ご飯					【こめ】			30.
	牛乳		【ぎゅうにゅう】					681	
5 火		ぶたにく・とうふ あかみそ		にんじん・にら	ねぎ・ほししいたけ しょうが・にんにく	さとう・でんぷん	あぶら		
	☆揚げギョーザ(小中2)	ぶたにく		にら	キャベツ・たまねぎ	でんぷん・さとう	ラード ごまあぶら		
		 			にんにく・しょうが	こむぎこ	あぶら	25.2	
-	©バンサンスー	ハム			きゅうり・とうもろこし	はるさめ・さとう	ごまあぶら		
	りんごパン	 		<u> </u>	りんご	パン			
	ぎゅうにゅう 牛乳	 	【ぎゅうにゅう】	<u> </u>	プ ナーニーモルの一のコナ			635	
水	オムレツのいろどりソースがけ	たまご		あかパプリカ・にんじん	ズッキーニ・きパプリカ たまねぎ	さとう・でんぷん	あぶら		
	│ │◎プロッコリーのドレッシング疝え			ブロッコリー			ドレッシング	25.	_
	コーンクリームスープ	とりにく・とうにゅう		にんじん・パセリ	 たまねぎ・とうもろこし	ホワイトルウ	あぶら	25.6	32
1	# \$ # 6.	MAC SIEWS		1270070 7 7 2 9	7.2446 . (2)6960	【こめ】・【もちごめ】	פיונונט		-
	1 LUCOUNTIDE 1 1 INDICATE IN THE PROPERTY IN T		r	-	<u> </u>	あずき		COE	79
	**	 	【ぎゅうにゅう】	<u> </u>	-	でんぷん・じゃがいも		625	
木	☆白身魚とじゃがいもの甘がらめ	たら 		<u> </u>	しょうが	さとう	あぶら		
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		さとう	ごま	24.3	28
	春のすまし汁	かまぼこ・【とうふ】	わかめ	にんじん・【みつば】	はくさい・たけのこ えのきたけ・ほししいたけ				
	しゅんをあじわう日					[こめ]			
	学 ゆうにゅう 牛乳		【ぎゅうにゅう】					635	7
金	☆ちくわの磯辺揚げ(小中2)	たら	あおさ			さとう・こむぎこ でんぷん	あぶら		
	たけのこの土佐煮	こうやどうふ・かつおぶし			たけのこ・こんにゃく	さとう			-
	新じゃがのそぼろ煮	 とりにく		にんじん・さやいんげん	【たまねぎ】	じゃがいも・さとう	あぶら	21.7	2
	Time					【こめ】			4 74
	<u>こ </u>		【ぎゅうにゅう】		 			594	
			16000001	 にんじん		 さとう・でんぷん	あぶら	004	
<i>-</i>	ビビンバの臭	131/212					<u> </u>		
	◎ビビンバの野菜			ほうれんそう	もやし はくさい・とうもろこし	さとう	ごまあぶら	23.5	2
	わかめスープ	ベーコン・【とうふ】	わかめ	にんじん	ねぎ	でんぷん	あぶら		-
	ご 飯	 		<u> </u>	<u> </u>	【こめ】	ļ 		
	きゅうにゅう 牛乳	 	【ぎゅうにゅう】		<u> </u>			674	8
火	絹厚揚げの背みそがけ	だいず・あかみそ				でんぷん・さとう	あぶら	 	<u> </u>
	ひじきのいため煮	まぐろフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	さとう	あぶら	30.0	3
	茶わん蒸しスープ	とりにく・たまご かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・ほししいたけ	でんぷん	あぶら	55.0	Ľ
	小麦入り米粉ロールパン					【こむぎいりこめこロールパン】			82
	ぎゅうにゅう 牛乳		【ぎゅうにゅう】					000	
	☆チキンナゲット (小中2)	とりにく			にんにく	でんぷん・パンこ こむぎこ	ラード あぶら	682	
水	<u>^^</u>	1			ナタデココ・もも パインアップル	_ <u></u>			
	くいちごゼリー>			 	「いちご】	さとう		 	32.
	ミートボールのトマト煮			にんじん・ブロッコリー	たまねぎ・エリンギ にんにく	じゃがいも・さとう	あぶら	27.4	
	<ミートボール>			トクト	にんにく たまねぎ・キャベツ	でんぷん・みずあめ	あぶら		
-				+	1C010C T 1/17	【こめ】	ביוטועט		
	ご飯 「まごわやさしい」	### ##	F-40 1	-	<u> </u>	[C 0]	<u> </u>	222	3 75
4 木	4乳 つけて	[ね	【ぎゅうにゅう】	-	-	-	デキな から	608	
	さわらの香味だれがけ	さわら 				さとう・でんぷん	ごまあぶら ごま・あぶら		
				こまつな	もやし	さとう			.7 3
	◎こまつなのささみ着え	ささみフレーク 【とうふ】・あぶらあげ		C & J &	だいこん・えのきたけ	GC J		30.7	2

毎月19日は「食育の日」です。 食について、家族でも話し合って みましょう!



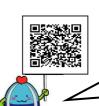
2025年4月分 学校给食献立予定表



R

準備や後片付けをきちんとしよう た。 きょうがん さいき 赤:主に体の組織をつくる みどり まき からだ ちょうし ととの 緑:主に体の調子を整える 。 黄: 堂にエネルギーになる 日曜 1群(たんぱく質) 2群(カルシウム) 3群(カロテン) 4群 (ビタミン) 5群(炭水化物) 6群(脂質) (kcal) (kcal) 献立名 牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 その他の野菜 果物・きのこ 米・パン・めん いも・砂糖 たんぱく質 たんぱく質 緑黄色野菜 [こめ] わかめご飯 わかめ 649 806 牛乳 【ぎゅうにゅう】 じゃがいも・パンこ 25 金 ☆ポテトコロッケ ぶたにく・ぎゅうにく にんじん・パセリ たまねぎ あぶら しらたきとにんじんのきんぴら にんじん・ピーマン あぶら 22.7 26.9 はくさい・だいこん とりにく・【とうふ】 にんじん でんぷん あぶら 吉野汁 【ちゅうかめん】 中華めん 765 659 牛乳 【ぎゅうにゅう】 もやし・ねぎ とうもろこし ²⁸月 しょうゆラーメン (<u>汁</u>) ぶたにく・なると あぶら にんじん ゙゙まあぶら にんじん・にら キャベツ・もやし・エリンギ 25.8 29.5 まぐろフレーク チンゲンサイ 【きりぼしだいこん】 さとう ごまあぶら ◎切干しだいこんの中華和え ご飯 616 785 牛乳 【ぎゅうにゅう】 ラード あぶら 30 水 ハンバーグのトマトソースがけ ぶたにく・とりにく 【トマト】 でんぷん・さとう マヨネーズふう ちょうみりょう ◎ポテトサラダ じゃがいも きゅうり・とうもろこし 223 272 コンソメスープ とりにく にんじん・ブロッコリー たまねぎ・キャベツ あぶら

- サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- 〇【】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)
- ◎節はセンターでドレッシングなどで着えてあります。
- ☆節はセンターで揚げて調理してあります。
- ○○節はたれを創送りします。
- 〇 は「卵除去食」提供日です。
- 11 日、17日、21日、24日、30日は、アレルゲン(えび・かに・くるみ・小麦・姉・乳)を含まない献立です。
- すべての食材には、そば・落花生を使用していません。



ー宮市では、学校給食課の ウェブページに「好評献立」 を掲載しています。 ご家庭でも給食の味を再現

してみてください。

学校給食の役割



栄養バランスのとれた豊かな食事でいきょうを提供することで、成長期にあることで、成長期にあることでもなるの健康の保持増進・体



きゅうしょくじかん じゅんび かた づ 給食時間における準備から片付け じっせんかつどう とお のぞ しょくしゅう の実践活動を通し、望ましい食習 かん しょく かん じっせんりょく みっぱと食に関する実践力を身に付け



給食に地場産物を活用したり、 きょうとしょく きょうじしょく ていきょう 郷土食や行事食を提供したりすっちいき がんか でんとうることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



早寝・早起き・朝ごはん



朝ごはんの効果



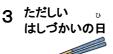
イライラ しにくくなる



を 学防する



まごわやさしい献立 2 だしを味わう日 かめ ではい 合かな しいたけ りも



4 旬を味わう日 静春 数 夏

まいつきじっし

毎月実施しています。 こんだてひょう かくにん

献立表で確認しましょう。