



日	曜	給食がない学校	献立名		使用する主な材料			栄養価	
			主 食	おかず	黄色の食品 (熱や力になる)	赤色の食品 (血や肉になる)	緑色の食品 (体の調子を整える)	小 エネルギー kcal たんぱく質 g	中 エネルギー kcal たんぱく質 g
26	月	南小	むぎごはん	めばるのしょうがじょうゆやき あぶらふのたまごとじ とんじる	ごはん むぎ あぶらふ さとう じゃがいも	めばる たまご ぶたにく とうふ みそ	しょうが たまねぎ にんじん たもぎたけ グリーンピース ねぎ こんにゃく ごぼう だいこん	652 31.6	820 37.9
27	火	金小	ごはん	ポークしゅうまい(2こ3こ) あつあげのカレーに けんちんじる	ごはん こむぎこ さとう さといも こまあぶら あぶら	ぶたにく あつあげ あぶらあげ とうふ	にんにく たまねぎ にんじん ピーマン こんにゃく ごぼう だいこん しいたけ ねぎ	651 22.9	836 28.0
28	水		ココアパン	ハムチーズいりたまごやき ガーリックポテト ラビオリスープ ニューサマーオレンジ	パン じゃがいも オリーブゆ こむぎこ さとう	ハム チーズ たまご ベーコン だいす とりにく	にんにく たまねぎ パセリ セロリー キャベツ にんじん トマト ニューサマーオレンジ	699 25.9	884 32.5
30	金		わかめごはん	だいすとごさかなのあげに ビーフソテー えのきたけとだいこんのみそしる	ごはん さつまいも こま あぶら かたくりこ さとう ビーフン	わかめ だいす にぼし ベーコン とうふ みそ	たまねぎ キャベツ ピーマン えのきたけ だいこん ねぎ	638 24.6	796 28.9

※都合により献立・材料を変更する場合があります。献立表の太字の食材が町内産です。

4月平均栄養価



	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	食塩相当量 (g)
小学校	652	25.5	20.9	405	2.5
中学校	828	30.5	24.7	451	3.0

今月の給食メモ



<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食生活が食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、学校教育活動の一環として、子どもたちの健康と心身の成長を育てていきます。学校給食には、左の7つの目標が挙げられており、毎日の給食でこれらが達成できるように、努めてまいります。



お知らせ

2・3月に実施した給食食材用放射能検査において、放射能は検出されませんでした。詳しくは、大河原町役場のホームページをご覧ください。