

# 4月 給食献立予定表

※牛乳は毎日付きます。予定献立につき、変更となる場合があります。



潟上市立天王中学校

曜日	月	火	水	木	金	
日にち	1	2	3	4	5	
献立名	<b>給食が始まります</b> 学校給食は、栄養バランスのとれた食事で成長期にあるみなさんの健やかな成長を支え、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につける教材としての役割があります。ぜひご家庭でも、給食の話題に触れてみてください。			<b>今月の平均栄養価</b> <b>エネルギー 759 kcal</b> <b>たんぱく質 31.7 g</b> <b>脂 質 24.2 g</b>		
食品 赤 1 2 緑 3 4 黄 5 6				・ごはん ・さばの塩焼き ・ひじきの炒め煮 ・ほうれん草のみぞ汁 ・みかんゼリー	☆入学式☆ ・麦ごはん ・ハヤシライス ・花野菜サラダ	
	8	9	10	さば、豚ひき肉、鶏ひき肉、油揚げ、豆腐、みそ 牛乳、ひじき にんじん、ほうれん草 干し椎茸、枝豆、ねぎ ごはん、糸こん、じゃがいも、みかんゼリー 米油	豚肉、豚ひき肉、鶏ひき肉、大豆、みそ 牛乳 にんじん、トマト、ブロッコリー 玉ねぎ、舞茸、カリフラワー、コーン、キャベツ ごはん、強化押麦、じゃがいも 米油、マヨネーズ、白すりごま	
	11	12				
	13	・ごはん ・棒餃子 ・ホイコーロー <sup>®</sup> ・中華スープ	・バターロール ・鶏肉のマスター焼 ・春雨とツナのサラダ ・じゃがいものスープ ・元気ヨーグルト	・麦ごはん ・チキンカレー ・キャベツサラダ	・三色そぼろ丼 ・野菜と厚揚げのみぞ汁	
	14	1 棒餃子、豚肉、みそ、鶏肉、豆腐 2 牛乳	鶏肉、ツナ 牛乳、ヨーグルト	鶏肉、鶏ひき肉 牛乳	豚ひき肉、鶏ひき肉、卵、厚揚げ、みそ 牛乳	
	15	3 にんじん、青ビーマン、小松菜 4 キャベツ、にんにく、生姜、もやし、ねぎ 5 ごはん 6 米油、白いごま、ごま油	にんじん、小松菜 にんにく、キャベツ、きゅうり、ねぎ バターロール、片栗粉、春雨、じゃがいも バンバンジードレッシング	にんじん、赤ビーマン 玉ねぎ、生姜、にんにく、りんご、キャベツ、もやし、きゅうり、黄ビーマン ごはん、強化押麦、じゃがいも バター、すりおろしオニオンドレッシング	にんじん、小松菜 にんにく、生姜、玉ねぎ、枝豆、ごぼう、キャベツ、ねぎ ごはん 米油	
食品 赤 1 2 緑 3 4 黄 5 6	15	16	17	18	19	
	20	・ごはん ・ハンバーグの アップルソースかけ ・フロッコリーのソテー <sup>®</sup> ・豆腐のみぞ汁	・塩野菜ラーメン ・ひじきとツナのサラダ ・ミニココア揚げパン	・ごはん ・鮭の塩焼き ・肉じゃが ・小松菜のみぞ汁	・ごはん ・春巻き ・大根サラダ ・担々風春雨スープ	・わかめごはん ・アジフライ (パックソース) ・いりとり ・キャベツのみぞ汁
	21	1 ハンバーグ、ウインナー、豆腐、みそ 2 牛乳	鶏肉、ツナ 牛乳	鮭、豚肉、豆腐、油揚げ、みそ 牛乳	春巻き、豚ひき肉、鶏ひき肉、豆腐、みそ 牛乳	アジフライ、鶏肉、ちくわ、豆腐、みそ
	22	3 ブロッコリー、にんじん 4 りんご、エリンギ、コーン、にんにく、 もやし、ねぎ	にんじん キャベツ、にんにく、生姜、もやし、メンマ、コーン、ねぎ、きゅうり、ねぎ	にんじん、小松菜 玉ねぎ、グリンピース、ねぎ	にんじん、チングン菜、にら 大根、枝豆、生姜、にんにく、ねぎ	牛乳、わかめ
	23	5 ごはん 6 オリーブ油	中華麺、ミニコッペパン、ミルクココア ごま油、いりごま、米油	ごはん、じゃがいも、糸こん 米油	ごはん、春雨 米油、ごま油、すりごま	にんじん、小松菜 干し椎茸、だけのこ、ごぼう、枝豆、キャベツ、玉ねぎ
	24					
食品 赤 1 2 緑 3 4 黄 5 6	24	・ごはん ・さばカレー煮 ・野菜の肉みぞ炒め ・ごぼうのみぞ汁	・背割りコッペパン ・チリコンカン ・チーズポテトサラダ ・コーンのスープ	・ごはん ・鶏肉の甘酢煮 ・キャベツの塩昆布和え ・わかめのみぞ汁 ・ぶどうゼリー	・ごはん ・ほっけの塩焼き ・豚肉と大根の煮物 ・じゃがいものみぞ汁 ・豆乳プリン	・マーボー丼 ・五目スープ ・ももゼリー
	25					
	26					
	27					
	28					
	29		30			
食品 赤 1 2 緑 3 4 黄 5 6	30		・ごはん ・ポークチャップ ・ツナマヨサラダ ・小松菜のスープ	 <b>長期欠席に伴う給食停止について</b>	病気等の理由で、長期欠席（連続3日以上）することが分かっている場合は、給食を停止することができますので担任にお知らせください。所定の用紙へ記入していただき、届け出を受けた5日後から給食を止められます。停止した分の給食費は、来年1月分の引き落として精算させていただきます。1月以降に給食を停止した場合には、年度末に返金いたします。（※給食の食材は事前に発注しているため、すぐには止めることができません。長期欠席が分かり次第、担任へお知らせください。）	
	31	豚肉、ツナ、鶏肉、豆腐 牛乳 にんじん、小松菜 生姜、にんにく、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、コーン、もやし、ねぎ ごはん 米油、マヨネーズ				
	1					
	2					
	3					
	4					
	5					
	6					



# 4月 給食だより

ご入学、ご進級おめでとうございます。新しいクラスでの1年が始まりますね。

学校給食では、子どもたちの健やかな成長のために、安全で美味しい給食作りと給食指導を心がけていきたいと思います。今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。

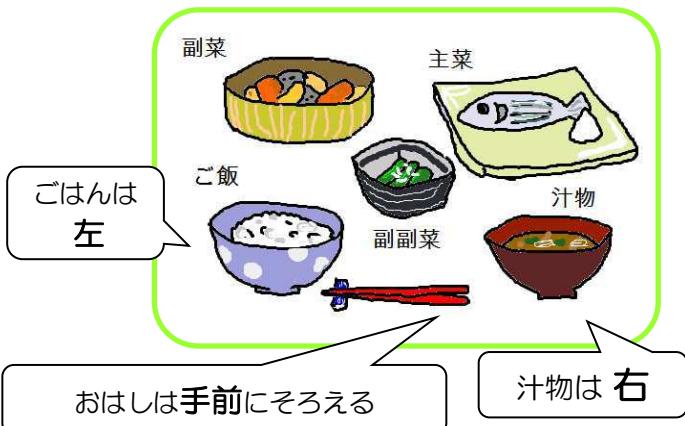
## みんなで協力して給食準備・片付けをしましょう

<p>窓やドアを開けて教室内を換気しましょう。</p>	<p>机の上をきれいに片づけましょう。</p>
<p>せっけんで手をきれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。</p>	<p>給食当番は、身支度をしっかり整えましょう。</p> <p>※発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど体調が悪い場合、給食当番はできません。</p>
<p>食器や食缶は丁寧に運びましょう。運ぶ途中で床に置いたり、落としたりしないように気を付けましょう。</p>	<p>汁物は食缶の底の方からよくかき混ぜてみんなに行きわたるように盛り付けます。熱いのでこぼさないように注意しましょう。</p>

ごはんやおかずは、全体の量を4等分にしてから一人分の目安量を決めて盛り付けましょう。例えばクラスの人数が32人であれば、一区画から8人分を取り分けると均等に盛り付けることができます。

- ①
- ②
- ③
- ④

## 和食の配膳を覚えよう！



## 給食時間はこう過ごそう！

