



今年度も安全・安心でおいしい給食をつくりま



はるやすみ(～4/6) 春休み(～4/6) 	今年度も安全・安心でおいしい給食をつくりま 学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。おいしいことはもちろん、安全・安心であることが重要です。栄養バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めています。 			
ナン バターチキンカレー 牛乳 ブロッコリーとチーズのサラダ チョコレートグレープ エネルギー 727 kcal たんぱくしつ 25.8 g しよくえん 3.8 g	みそラーメン (中華めん) (ラーメンスープ) 牛乳 ポテトサラダ エネルギー 774 kcal たんぱくしつ 29.5 g しよくえん 3.0 g	豚すき丼 (豚すき丼の具) 発酵乳(ストロベリー) 塩昆布和え エネルギー 707 kcal たんぱくしつ 22.8 g しよくえん 1.9 g	ごはん(弁当) 牛乳 あおさ入りアジフライ 豆腐のサラダ かきたま汁 エネルギー 698 kcal たんぱくしつ 25 g しよくえん 2.5 g	麦ご飯 牛乳 厚焼玉子 肉じゃが わかめと豆腐のみそ汁 エネルギー 750 kcal たんぱくしつ 28 g しよくえん 2.5 g
《入学おめでとう献立》 黒パン 飲むヨーグルト ハンバーグのトマトソース れんこんサラダ コンソメスープ お祝いいちごゼリー エネルギー 724 kcal たんぱくしつ 25.3 g しよくえん 3.4 g	かき揚げうどん (ソフトめん) (うどん汁) (野菜かき揚げ) 牛乳 からし和え エネルギー 813 kcal たんぱくしつ 25.8 g しよくえん 3.1 g	三色丼 (麦ご飯) (三色丼の具) 牛乳 みぞれ汁 エネルギー 701 kcal たんぱくしつ 31.6 g しよくえん 2.5 g	麦ご飯 牛乳 厚揚げと豚肉の中華炒め 棒棒鶏サラダ ワンタンスープ エネルギー 726 kcal たんぱくしつ 28 g しよくえん 2.5 g	《食育の日》 たけのこごはん 厚揚げと豚肉の中華炒め メバルの一夜干し おかかマヨネーズ和え ごまみそ汁 エネルギー 716 kcal たんぱくしつ 33 g しよくえん 3.1 g
コッペパン キャラメルクリーム 牛乳 チーズオムレツ マセドアンサラダ アルファベットスープ エネルギー 701 kcal たんぱくしつ 25.4 g しよくえん 3.0 g	山菜うどん (きしめん) (うどん汁) 牛乳 さつまいもの天ぷら キャベツとしめじのサラダ エネルギー 708 kcal たんぱくしつ 23.7 g しよくえん 2.9 g	わかめごはん 牛乳 枝豆とコーンのフリッター ひじきの炒め煮 根菜汁 エネルギー 752 kcal たんぱくしつ 22.7 g しよくえん 2.8 g	ごはん(弁当) 牛乳 鶏肉の甘辛ソースがけ さんぴらごぼう じゃがいものみそ汁 エネルギー 731 kcal たんぱくしつ 30.8 g しよくえん 2.9 g	ごはん(弁当) 牛乳 さばのみそ煮 梅和え けんちん汁 エネルギー 738 kcal たんぱくしつ 28.8 g しよくえん 2.5 g
はちみつパン 牛乳 クリームシチュー フレンチサラダ ミルクプリン エネルギー 730 kcal たんぱくしつ 24.6 g しよくえん 3.1 g	昭和の日 	麦ご飯 牛乳 ミートボール シラス和え 厚揚げのみそ汁 エネルギー 713 kcal たんぱくしつ 25.3 g しよくえん 2.5 g	Q. 給食にはどんな栄養素が含まれているの？ A. 学校給食の栄養素量の基準は、文部科学省によって決められています。学校給食は、成長期の子どもに必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、B₁、B₂、C、食物繊維などがバランスよくとれるように定められています。 	

物資の都合により、献立が変更となる場合があります。

栄養価の値は、中学部・高等部の値となります。小学部は、目安として1・2年生が7割、3・4年生が8割、5・6年生が9割程度です。