

4月 小学校給食献立予定表

ご入学・ご進級おめでとうございます！

夢と希望いっぱい胸を膨らませ、新学期がスタートします。

「食べることは「生きること」です。給食室では毎日の生活を元気に過ごしていけるよう応援していきます。

安心して安全、そしておいしい給食を作ること、子どもたちの健やかな成長を支えます。

◆お知らせ◆


15日、22日、27日のおかずの原料には、「乳・卵・小麦・えび・かに」を含んでいません。ただし、調味料に含まれる場合があります。詳しくは学校栄養士にお問い合わせください。

*なお、一宮市の給食では、「そば・落花生」は、使用していません。

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。



	月	火	水	木	金
	11日 かがねあえ とりにくのからあげ ごはん さくらのすましじろ	12日 いろいろサラダ ウィナー 1~3ねん1ぼん 4~6ねん2ぼん クロワッサン コーンクリームスープ	13日 はなやさいのおかかあえ コロッケ ごはん ぶたじろ	14日 おいおいゼリー ポパイサラダ (むぎごはん) ハヤシライス	15日 パンサンスー ごはん マーボー豆腐
赤	ぎゅうにゅう・とりにく・かまぼこ豆腐	ぎゅうにゅう・ベーコン・ウィナー	ぎゅうにゅう・かつおけずりぶたにく・なまあげ・みそ	ぎゅうにゅう・ぶたにく・ハム	ぎゅうにゅう・とうふ・ぶたにく・みそハム
緑	しょうが・にんにく・ほうれんそう キャベツ・とうもろこし・えのきたけ にんじん・ねぎ・ほししいたけ	とうもろこし・たまねぎ・にんじん パセリ・キャベツ・きゅうり あかパプリカ	カリフラワー・ブロッコリー・ごぼう だいこん・にんじん・こんにやく・ねぎ	たまねぎ・にんじん・グリーンピース エリンギ・ほうれんそう・キャベツ	にんじん・たけのこ・にら・にんにく ねぎ・しょうが・きゅうり・とうもろこし
黄	ごはん・でんぷん・こむぎこ・あぶらさとう	パン・あぶら・ドレッシング	ごはん・あぶら・さとう コロッケ	むぎごはん・あぶら・じゃがいも マヨネーズ・ゼリー	ごはん・さとう・あぶら・でんぷん はるさめ・ごまあぶら
	18日 いそかあえ しろみざかなのフリッター 2こ ごはん けんちんじろ	19日 ほねぶと しゅうまい 2こ ちゅうかあえ しおラーメン	20日 ゆかりあえ あつやきたまご ごはん にくじゃが	21日 まめまめサラダ チキンライス はるキャベツとベーコンのスープ	22日 そくせきづけ さわらのてりやき ごはん とうにゅうじろ
赤	ぎゅうにゅう・しろみざかなフリッターのり・なまあげ	ぎゅうにゅう・ぶたにく・なるとしゅうまい・ちりめんじゃこ	ぎゅうにゅう・ぶたにく・あつやきたまご	ぎゅうにゅう・とりにく・ベーコンツナ・だいず	ぎゅうにゅう・さわら・とりにく・とうふ とうにゅう・みそ
緑	ほうれんそう・もやし・だいこん にんじん・ごぼう・こんにやく・ねぎ	キャベツ・にんじん・ねぎ・たけのこ たまねぎ・にんにく・こまつな・もやし	にんじん・たまねぎ・こんにやく さやいんげん・キャベツ・きゅうり あかじこ	たまねぎ・にんじん・とうもろこし グリーンピース・キャベツ・パセリ マッシュルーム・えだまめ・きゅうり	はくさい・たくあん・だいこん・にんじん しめじ・ねぎ・しょうが
黄	ごはん・あぶら・さといも	ちゅうかめん・さとう ごまあぶら・ごま	ごはん・じゃがいも・さとう	ごはん・あぶら・じゃがいも ドレッシング	ごはん・あぶら・さとう・でんぷん
	25日 フルーツクリームヨーグルト ふくじんづけ (むぎごはん) カレーライス	26日 アスパラサラダ プチパン 5~6ねん きなこあげパン コンソメスープ	27日 おひたし いわしのはちょうみそにわかめ ごはん わかたけじろ	28日 パイン なまあげのすぶた豆腐 ごはん ごもくたまごスープ	29日 昭和の白 
赤	ぎゅうにゅう・ぶたにく・ヨーグルト なまクリーム	ぎゅうにゅう・きなこ・ウィナー ハム	ぎゅうにゅう・いわしのはちょうみそにわかめ・とうふ	ぎゅうにゅう・ぶたにく・なまあげ たまご・とりにく	
緑	たまねぎ・にんじん・しょうが にんにく・みかん・もも・パイン ふくじんづけ	たまねぎ・にんじん・エリンギ ブロッコリー・キャベツ・とうもろこし アスパラガス	ほうれんそう・もやし・たけのこ えのきたけ	ピーマン・たまねぎ・にんじん もやし・ねぎ・はくさい・えのきたけ パイン	
黄	むぎごはん・じゃがいも あぶら・さとう	パン・あぶら・さとう・じゃがいも マヨネーズ	ごはん・さとう	ごはん・でんぷん・あぶら・さとう	

給食の献立を参考にしてみましょう！

主食・主菜・副菜を基本に、バランスのとれた内容になっています。

旬の食材や愛知の食材等も取り入れ、地産地消の献立にも取り組んでいます。

多様な食品を組み合わせ、煮る・焼く・揚げる・蒸すなど様々な調理方法を行っています。

新学年を元気に過ごすための合言葉

早寝・早起き・朝ごはん！



元気の合い言葉

毎日、この3つができていれば、あなたも元気になれる！