

平成28年度 4月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表(1年生)

沖縄市立学校給食センター
諸見調理場
TEL:933-5453

1. 予定(アレルギー詳細)献立表には、食品衛生法に定められている27品目を表示しています。

特定原材料(表示義務)7品目	特定原材料に準ずる(表示の推奨)20品目
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに	あわび いか いくら さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 ゼラチン 大豆 ごま くるみ カシューナッツ オレンジ キウイフルーツ パナナ もも りんご まつたけ やまいも

2. ●印は、食物アレルギー対応児童へ、調理場より除去食の提供があります。()内の食品は対応アレルギーを表示しています。

3. 加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルギーのみを表示しているものもあります。

4. アーサやもずく、カエリやチリメンなどは、えび・かにが混ざる漁法で採取されていることから、「えび、かに、貝」が混入することがあります。

5. アーモンドを製造している工場では、「くるみ、大豆、カシューナッツ」も生産しています。

6. あさりには「かに」が共生しています。

7. 天候や食材、その他の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。

(※特に、くだものや野菜は天候や価格によって変動することが多くなっていますのでご理解ください)



曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食 行事等
8日 (金)	かるかん		かるかん (たまご・やまいも)			入学式
11日 (月)	牛乳	牛乳				補食給食 (1年生)
	運結パン		運結パン (小麦、乳、大豆)			
	りんごジャム		水あめ、砂糖	りんご、レモン	シナモン	
12日 (火)	くだもの(いちご)			いちご		補食給食 (1年生)
	牛乳	牛乳				
	わかめごはん	わかめ	米、麦、砂糖		食塩	
13日 (水)	魚の花園焼き	ホキ、チーズ(乳)	ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)	ピーマン、赤ピーマン 黄ピーマン、玉ねぎ		補食給食 (1年生)
	くだもの(みかん)			みかん		
	牛乳	牛乳				
14日 (木)	むぎごはん		米、麦			補食給食 (1年生)
	チリメンふりかけ	チリメン(えび、かに、 貝)、糸削り、あおのり	ごま、砂糖	ゆかり		
	手作りたまご焼き	たまご、チーズ(乳) ベーコン(豚、大豆)	マヨネーズ (卵、大豆、りんご)	トマト、かぼちゃ ピーマン	削り節、塩	
15日 (金)	くだもの(ぶどう)			ぶどう		補食給食 (1年生)
	牛乳	牛乳				
	ソース焼きそば	豚肉	中華めん(小麦、大豆) こめ油	にんにく、にんじん 玉ねぎ、キャベツ、もやし ピーマン、きくらげ	しょうゆ(大豆、小麦) 酒、塩、こしょう とんかつソース(りんご) ウスターソース(大豆、 りんご)	
16日 (土)	コロッケ	白豆コロッケ (乳、小麦、大豆)	大豆油			補食給食 (1年生)
	アーモンドカル	片口いわし (※本製品に使用してい る片口いわしは、えび、 かにを食べています)	アーモンド ごま、砂糖			
	牛乳	牛乳				
17日 (日)	クワアージュシー (沖縄風炊き込みごはん)	豚肉、ひじき、大豆 うす揚げ(大豆) 白かまぼこ(大豆)	米、こめ油、ごま	にんじん、しいたけ ごぼう、にら	削り節 しょうゆ(大豆、小麦) 塩、酒	補食給食 (1年生)
	魚の梅マヨネーズ焼き	ホキ	ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)	梅肉(りんご)	みりん	
	くだもの(みかん)			みかん		

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食 行事等
18日 (月)	牛乳	牛乳				よい歯の日
	むぎごはん		米、麦			
	肉みそ	鶏ひき肉、みそ(大豆)	砂糖、こめ油	しょうが、にんじん ピーマン、しいたけ	酒、しょうゆ(大豆、小麦) みりん	
	くずきりスープ	鶏肉	くずきり	玉ねぎ、にんじん チンゲン菜、しいたけ	削り節、鶏がら、豚骨 しょうゆ(大豆、小麦)、塩	
19日 (火)	五目きんぴら	豚肉、ちきあげ(大豆)	こめ油、砂糖 ごま油、ごま	こんにゃく、たけのこ ごぼう、にんじん	しょうゆ(大豆、小麦) みりん 七味唐辛子(ごま)	毎月19日 は "食育の日"
	くだもの(みかん)			みかん		
	牛乳	牛乳				
20日 (水)	むぎごはん		米、麦			補食給食 (1年生)
	チキンカレー	鶏肉、鶏レバー、大豆 白花豆、白いんげん豆 脱脂粉乳(乳)	じゃがいも、小麦粉 バター(乳) こめ油	にんにく、玉ねぎ ピーマン、ブロッコリー ウージパウダー にんじん、ブルーベリー	鶏がら、豚骨 カレールウ(小麦、大豆、 鶏肉、牛肉) カレー粉、塩 チャツネ(りんご) ウスターソース(大豆、 りんご)	
	ピクルスあえ		ごま、砂糖	ピクルス、大根 にんじん	酢(小麦)、塩	
21日 (木)	フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)		パイン、もも、みかん アロエ、バナナ		補食給食 (1年生)
	牛乳	牛乳				
	豆乳豚汁	豚肉、うす揚げ(大豆) 豆乳(大豆)、みそ(大豆)	里芋	こんにゃく、冬瓜、ごぼう にんじん、とうもろこし しょうが	削り節、酒	
22日 (金)	魚の雑穀パン粉焼き	さけ ガルバンゾー(ひよこ豆) えんどう豆、レンズ豆 あずき、大豆	玄米、押麦、赤米、黒米 もち麦(小麦) パン粉(小麦、大豆) ※この製品の製造工 場では、乳成分を含む 製品を製造していま す) ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)	玉ねぎ、パセリ		補食給食 (1年生)
	梅肉あえ		はちみつ、砂糖	大根、きゅうり 梅肉(りんご)	酢(小麦)、塩	
	くだもの(ぶどう)			ぶどう		
23日 (土)	牛乳	牛乳				補食給食 (1年生)
	クープジュシー (昆布入り炊き込みごはん)	豚肉、うす揚げ(大豆) ちきあげ(大豆)、こんぶ	米、ごま、こめ油	にんじん、ごぼう からし菜、しいたけ	削り節、塩、酒 しょうゆ(大豆、小麦)	
	冬瓜のすり流し汁	鶏肉、たまご	でん粉	冬瓜、ねぎ、しめじ	削り節、鶏がら、塩 しょうゆ(大豆、小麦)	
24日 (日)	スーナー(白和え)	豆腐・みそ(大豆) ツナ(まぐろ)	砂糖	こまつな、パパイア		補食給食 (1年生)
	サバのごまみそかけ	さば みそ(大豆)	アーモンド(くるみ、大 豆、カシューナッツ) ごま、水あめ、砂糖	しょうが シークワサー	酒、みりん	
	牛乳	牛乳				
25日 (月)	バーガーパン		バーガーパン (小麦、乳、大豆)			補食給食 (1年生)
	あさりチャウダー	鶏肉、あさり(かに) 白花豆、白いんげん豆 生クリーム(乳)	じゃがいも、小麦粉 バター(乳)、こめ油	マッシュルーム、コーン 玉ねぎ、にんじん、セロリ ウージパウダー	鶏がら、豚骨 塩	
	煮込みハンバーグ	ハンバーグ (小麦・豚肉・鶏肉・大豆)	砂糖	玉ねぎ、りんご にんにく	ケチャップ、ワイン ウスターソース(大豆、小 麦) デミグラスソース(小麦、 乳、牛肉、鶏肉、豚肉、 大豆)	
26日 (火)	ブロッコリーソテー	ベーコン(豚、大豆)	こめ油	ブロッコリー、コーン にんじん、エリンギ	塩、しょうゆ(大豆、小麦)	補食給食 (1年生)
	チーズ	チーズ(乳)				

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食 行事等
21日 (木)	牛乳	牛乳				
	クープジュシー (昆布入り炊き込みごはん)	豚肉、うす揚げ(大豆) ちきあげ(大豆)、こんぶ	米、ごま、こめ油	にんじん、ごぼう からし菜、しいたけ	削り節、塩、酒 しょうゆ(大豆、小麦)	
	とうがん 冬瓜のすり流し汁	鶏肉、たまご	でん粉	冬瓜、ねぎ、しめじ	削り節、鶏がら、塩 しょうゆ(大豆、小麦)	
	スーナー(白和え)	豆腐(大豆) みそ(大豆) ツナ(まぐろ)	砂糖	こまつな、パパイア		
	サバのごまみそかけ	さば みそ(大豆)	アーモンド(くるみ、大豆、カシューナッツ) ごま、水あめ、砂糖	しょうが シークワサー	酒、みりん	
22日 (金)	牛乳	牛乳				
	バーガーパン		バーガーパン (小麦、乳、大豆)			
	あさりチャウダー	鶏肉、あさり(かに) 白花豆、白いんげん豆 生クリーム(乳)	じゃがいも、小麦粉 バター(乳)、こめ油	マッシュルーム、コーン 玉ねぎ、にんじん、セロリ ウージパウダー	鶏がら、豚骨 塩	
	煮込みハンバーグ	ハンバーグ (小麦・豚肉・鶏肉・大豆)	砂糖	玉ねぎ、りんご にんにく	ケチャップ、ワイン ウスターソース(大豆、小麦) デミグラスソース(小麦、 乳、牛肉、鶏肉、豚肉、 大豆)	
	ブロッコリーソテー チーズ	ベーコン(豚、大豆) チーズ(乳)	こめ油	ブロッコリー、コーン にんじん、エリンギ	塩、しょうゆ(大豆、小麦)	
25日 (月)	牛乳	牛乳				
	むぎごはん		米、麦			
	マーボー豆腐	豆腐(大豆)、豚肉、牛肉 鶏レバー、大豆 みそ(大豆、さば、鶏肉)	ごま油、でん粉 こめ油	玉ねぎ、にんじん、にら きくらげ、しいたけ たけのこ、にんにく ウージパウダー	鶏がら、豚骨、ケチャップ しょうゆ(大豆、小麦) オイスターソース(カキエ キス、大豆)、豆板醤、塩、 酒	
	●パンウースー(たまご) わかさぎのからあげ	ハム(豚、大豆、鶏) たまご わかさぎ	春雨、ごま、砂糖 小麦粉、でん粉 大豆油	にんじん、きゅうり	しょうゆ(大豆、小麦) 酢(小麦)	
26日 (火)	牛乳	牛乳				
	山菜ごはん	豚肉、うす揚げ(大豆)	米、ごま、こめ油	山菜(わらび、ぜんまい、 細竹、ふき、えのき、 きくらげ) にんじん、しいたけ	削り節、酒、塩 しょうゆ(大豆、小麦)	
	さつま汁	鶏肉、豆腐(大豆) みそ(大豆)	さつま芋	大根、にんじん、長ねぎ	削り節	
	さんまのかば焼き くだもの(みかん)	さんま	砂糖、でん粉、ごま	しょうが みかん	しょうゆ(大豆、小麦) 酒、みりん	
27日 (水)	牛乳	牛乳				
	スパゲティナポリタン	ウインナー(豚)、鶏肉	スパゲティ(小麦) オリーブ油、砂糖	マッシュルーム エリンギ、玉ねぎ ピーマン、赤ピーマン にんじん、にんにく	ワイン、ケチャップ、塩 デミグラスソース(小麦、 乳、牛肉、鶏肉、豚肉、 大豆)、トマトソース(大豆)、 トマトピューレ	
	ポテトベーコンいため	ベーコン(豚、大豆)	じゃがいも	玉ねぎ、コーン、パセリ	塩、こしょう	
	ビーンズサラダ	マローファットピース(青 えんどう) ガルバンゾー(ひよこ豆) レッドキドニー(赤いんげ ん)、白いんげん豆	ごま ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)	きゅうり、ブロッコリー カリフラワー、にんじん シークワサー	塩	
スナックアーモンド		アーモンド (※本製品製造工場では、 落花生・乳・小麦・えび・大豆・いか・くるみ・カシューナッツ・ごまを含む製品を生産しています)				

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食 行事等	
28日 (木)	牛乳	牛乳					
	むぎごはん		米、麦				
	もずく丼	もずく(えび、かに、貝) 豚肉、大豆	砂糖、でん粉、こめ油		ウージパウダー にんにく、しょうが 玉ねぎ、にんじん 赤ピーマン、黄ピーマン 小松菜、コーン	削り節 酒、しょうゆ(大豆、小麦) 塩、みりん	
	●パパイアサラダ(チリメン)	チリメン(えび、かに、貝) ささみ(鶏肉)	砂糖 ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)		コーン、パパイア きゅうり、キャベツ にんじん、ピクルス シークワサー	酢(小麦)、マスタード	
手作りみかんゼリー	糸寒天(アガー)	砂糖			レモン、みかん		
29日 (金)	* しょうわ ひ 昭和の日 *						

ご入学・ご進級おめでとうございます。

1年間よろしくお願ひします!

愛情たっぷり

おいしい給食を
作ります

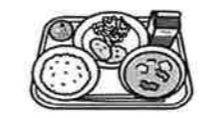
ふあん きたい い ま
不安と期待が入り混じっていることとおもいます。楽しい学校
生活を送るためには、健康第一! 特に、環境が変わる4月
は疲れがたまりやすい時です。早寝早起きを心がけ、朝ごは
んをしっかり食べて登校するようにしましょう。

学校給食とは?



学校給食は、教育活動の一環として行われています。
食育の観点を踏まえ、7つの目標が定められ、実施されています。

学校給食の 目標



- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
健康の保持増進!
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、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。
望ましい食習慣!
- 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。
社交性と協同の精神!
- ④食生活が自然の恩恵の上にな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。
自然の恩恵!
- 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。
感謝の心!
- 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。
食文化への理解!
- 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。
食料の生産・流通・消費への理解!

4 月学校給食予定(アレルギー詳細)献立表

沖縄市立学校給食センター
諸見調理場
TEL:933-5453

1. 予定(アレルギー詳細)献立表には、食品衛生法に定められている27品目を表示しています。

特定原材料(表示義務)7品目	特定原材料に準ずる(表示の推奨)20品目
卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに	あわび いか いくら さけ さば 牛肉 鶏肉 豚肉 ゼラチン 大豆 ごま くるみ カシューナッツ オレンジ キウイフルーツ パナナ もも りんご まつたけ やまいも

2. ●印は、食物アレルギー対応児童へ、調理場より除去食の提供があります。()内の食品は対応アレルギーを表示しています。

3. 加工食品に関しては、原材料や調味料ではなく、アレルギーのみを表示しているものもあります。

4. アーサやもずく、カエリやチリメンなどは、えび・かにが混ざる漁法で採取されていることから、「えび、かに、貝」が混入することがあります。

5. アーモンドを製造している工場では、「くるみ、大豆、カシューナッツ」も生産しています。

6. あさりには「かに」が共生しています。

7. 天候や食材、その他の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。

(※特に、くだものや葉野菜は天候や価格によって変動することが多くなっていますのでご理解ください)



曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食 行事等
8日 (金)	牛乳	牛乳				入学式 1年生欠食
	さくらちらし	しらす、昆布	米、さとう、植物油	れんこん、たけのこ にんじん、かんぴょう 桜の花	削り節、鶏がら、煮干し 食塩、酢(小麦)、みりん しょうゆ(小麦、大豆)	
	イナムドゥチ	豚肉、黄色かまぼこ みそ(大豆)		こんにゃく、しいたけ 大根、ねぎ	削り節、豚骨	
	あげだし豆腐	豆腐(大豆)	でん粉、大豆油	しょうが	削り節、みりん しょうゆ(大豆、小麦)	
	小松菜としめじのおひたし	糸削り	ごま、砂糖	小松菜、にんじん しめじ	削り節、酢(小麦)、塩 しょうゆ(大豆、小麦)	
さくらもち	小豆	もち米、麦芽糖、砂糖 水あめ	桜葉	食塩		
11日 (月)	牛乳	牛乳				補食給食 (1年生)
	なかよしパン		なかよしパン (小麦、乳、大豆)			
	りんごジャム		水あめ、砂糖	りんご、レモン	シナモン	
	かぼちのポターージュ	白花生、白いんげん豆 脱脂粉乳(乳) 生クリーム(乳)	じゃがいも 小麦粉、バター(乳)	かぼち、コーン 玉ねぎ ウージパウダー、パセリ	鶏がら、豚骨 塩、こしょう	
	いんげんソテー	たまご、豚肉	こめ油	いんげん、にんじん	塩、しょうゆ(大豆、小麦)	
くだもの(いちご)			いちご			
12日 (火)	牛乳	牛乳				補食給食 (1年生)
	わかめごはん	わかめ	米、麦、砂糖		食塩	
	大根のみそ汁	豆腐(大豆) みそ(大豆)		大根、ねぎ、しめじ	削り節	
	ひじきの和え物	ひじき、ささみ(鶏肉)	砂糖、ごま	キャベツ、きゅうり にんじん シークワサー	酢(小麦) しょうゆ(大豆、小麦)	
	魚の花園焼き	ホキ、チーズ(乳)	ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)	ピーマン、赤ピーマン 黄ピーマン、玉ねぎ		
13日 (水)	牛乳	牛乳				補食給食 (1年生)
	むぎごはん		米、麦			
	チリメンふりかけ	チリメン(えび、かに、 貝)、糸削り、あおのり	ごま、砂糖	ゆかり		
	肉じゃが	豚肉	じゃがいも、こめ油 砂糖	玉ねぎ、にんじん 長ねぎ、糸こんにゃく しいたけ、こまつな	削り節、塩、みりん 酒、しょうゆ(大豆、小麦)	
	手作りたまご焼き	たまご、チーズ(乳) ベーコン(豚、大豆)	マヨネーズ (卵、大豆、りんご)	トマト、かぼち ピーマン	削り節、塩	

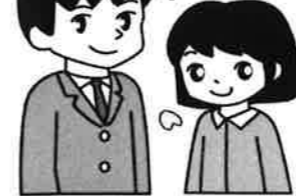
曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食 行事等
14日 (木)	牛乳	牛乳				補食給食 (1年生)
	ソース焼きそば	豚肉	中華めん(小麦、大豆) こめ油	にんにく、にんじん 玉ねぎ、キャベツ、もやし ピーマン、きくらげ	しょうゆ(大豆、小麦) 酒、塩、こしょう とんかつソース(りんご) ウスターソース(大豆、りんご)	
	中華コーンスープ	ハム(豚、大豆、鶏) たまご	でん粉	コーン、玉ねぎ にんじん、ねぎ	鶏がら、豚骨、塩 しょうゆ(大豆、小麦)	
	コロッケ	白花生コロッケ (乳、小麦、大豆)	大豆油			
15日 (金)	牛乳	牛乳				補食給食 (1年生)
	クワアジュシー (沖縄風炊き込みごはん)	豚肉、ひじき、大豆 うす揚げ(大豆) 白かまぼこ(大豆)	米、こめ油、ごま	にんじん、しいたけ ごぼう、にら	削り節 しょうゆ(大豆、小麦) 塩、酒	
	冬瓜のみそ汁	鶏肉、豆腐(大豆) みそ(大豆)		冬瓜、もやし ねぎ、しめじ	削り節	
	魚の梅マヨネーズ焼き	ホキ	ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)	梅肉(りんご)	みりん	
くだもの(みかん)			みかん			
18日 (月)	牛乳	牛乳				よい歯の日
	むぎごはん		米、麦			
	肉みそ	鶏ひき肉、みそ(大豆)	砂糖、こめ油	しょうが、にんじん ピーマン、しいたけ	酒、しょうゆ(大豆、小麦) みりん	
	くずきりスープ	鶏肉	くずきり	玉ねぎ、にんじん チンゲン菜、しいたけ	削り節、鶏がら、豚骨 しょうゆ(大豆、小麦)、塩	
	五目きんぴら	豚肉、ちきあげ(大豆)	こめ油、砂糖 ごま油、ごま	こんにゃく、たけのこ ごぼう、にんじん	しょうゆ(大豆、小麦) みりん 七味唐辛子(ごま)	
くだもの(みかん)			みかん			
19日 (火)	牛乳	牛乳				毎月19日 は "食育の日"
	むぎごはん		米、麦			
	チキンカレー	鶏肉、鶏レバー、大豆 白花生、白いんげん豆 脱脂粉乳(乳)	じゃがいも、小麦粉 バター(乳) こめ油	にんにく、玉ねぎ ピーマン、ブロッコリー ウージパウダー にんじん、ブルーベリー	鶏がら、豚骨 カレー(小麦、大豆、 鶏肉、牛肉)、カレー粉 チャツネ(りんご)、塩 ウスターソース(大豆、りんご)	
	ピクルスあえ		ごま、砂糖	ピクルス、大根 にんじん	酢(小麦)、塩	
	フルーツヨーグルト	ヨーグルト(乳)		パイン、もも、みかん アロエ、バナナ		
20日 (水)	牛乳	牛乳				補食給食 (1年生)
	むぎごはん		米、麦			
	豆乳豚汁	豚肉、うす揚げ(大豆) 豆乳(大豆) みそ(大豆)	里芋	こんにゃく、冬瓜、ごぼう にんじん、とうもろこし しょうが	削り節、酒	
	魚の雑穀パン粉焼き	さけ ガルパンゾー(ひよこ豆) えんどう豆、レンズ豆 あずき、大豆	玄米、押麦、赤米、黒米 もち麦(小麦) パン粉(小麦、大豆) ※この製品の製造工場では、乳成分を含む製品を製造しています ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)	玉ねぎ、パセリ		
	梅肉あえ		はちみつ、砂糖	大根、きゅうり 梅肉(りんご)	酢(小麦)、塩	
くだもの(ぶどう)			ぶどう			

曜日	献立名	赤の食品 (血や肉、骨を作る)	黄の食品 (熱や力になる)	緑の食品 (体の調子を整える)	調味料	欠食 行事等
25日 (月)	牛乳	牛乳				
	むぎごはん		米、麦			
	マーボー豆腐	豆腐(大豆)、豚肉、牛肉 鶏レバー、大豆 みそ(大豆、さば、鶏肉)	ごま油、でん粉 こめ油	玉ねぎ、にんじん、にら きくらげ、しいたけ たけのこ、にんにく ウージパウダー	鶏がら、豚骨、ケチャップ しょうゆ(大豆、小麦) オイスターソース(カキエ キス大豆) 豆板醤、塩、酒	
	●パンウースー(たまご)	ハム(豚、大豆、鶏) たまご	春雨、ごま、砂糖	にんじん、きゅうり	しょうゆ(大豆、小麦) 酢(小麦)	
	わかさぎのからあげ	わかさぎ	小麦粉、でん粉 大豆油			
26日 (火)	牛乳	牛乳				
	山菜ごはん	豚肉、うす揚げ(大豆)	米、ごま、こめ油	山菜(わらび、ぜんまい、 細竹、ふき、えのき、 きくらげ) にんじん、しいたけ	削り節、酒、塩 しょうゆ(大豆、小麦)	
	さつま汁	鶏肉、豆腐(大豆) みそ(大豆)	さつま芋	大根、にんじん、長ねぎ	削り節	
	さんまのかば焼き	さんま	砂糖、でん粉、ごま	しょうが	しょうゆ(大豆、小麦) 酒、みりん	
	くだもの(みかん)			みかん		
27日 (水)	牛乳	牛乳				
	スパゲティナポリタン	ウインナー(豚)、鶏肉	スパゲティ(小麦) オリーブ油、砂糖	マッシュルーム エリンギ、玉ねぎ ピーマン、赤ピーマン にんじん、にんにく	ワイン、ケチャップ、塩 デミグラスソース(小麦、 乳、牛肉、鶏肉、豚肉、 大豆)、トマトソース(大豆) トマトピューレ	
	ポテトベーコンいため	ベーコン(豚、大豆)	じゃがいも	玉ねぎ、コーン、パセリ	塩、こしょう	
	ピーンズサラダ	マローファットピース(青 えんどう) ガルバンゾー(ひよこ豆) レッドキドニー(赤いんげ ん)、白いんげん豆	ごま ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)	きゅうり、ブロッコリー カリフラワー、にんじん シークワサー	塩	
	スナックアーモンド	アーモンド (※本製品製造工場では、 落花生・乳・小麦・えび・大豆・いか・くるみ・カシューナッツ・ごまを含む製品を生産しています)				
28日 (木)	牛乳	牛乳				
	むぎごはん		米、麦			
	もずく丼	もずく(えび、かに、貝) 豚肉、大豆	砂糖、でん粉、こめ油	ウージパウダー にんにく、しょうが 玉ねぎ、にんじん 赤ピーマン、黄ピーマン 小松菜、コーン	削り節 酒、しょうゆ(大豆、小麦) 塩、みりん	
	●パパイアサラダ(チリメン)	チリメン(えび、かに、貝) ささみ(鶏肉)	砂糖 ノンエッグマヨネーズ (大豆、りんご)	コーン、パパイア きゅうり、キャベツ にんじん、ピクルス シークワサー	酢(小麦)、マスタード	
	てづく 手作りみかんゼリー	糸寒天(アガー)	砂糖	レモン、みかん		
29日 (木)	* しょうわ ひ 昭和の日 *					

○給食費は、1ヵ月 4,100円です。毎月10日に ご指定 の口座より引き落としさせていただきます。早めのご入金をお願いいたします。給食費が未納になりますと食材の安定した購入ができず給食運営に支障をきたします。ご理解とご協力をお願いいたします。



ご入学・ご進級おめでとうございます。



新年度が始まりました。新入生のみならず、在校生のみならず、これから始まる新しい生活に、

不安と期待が入り混じっていることとおもいます。楽しい学校生活を送るためには、健康第一！特に、環境が変わる4月は疲れがたまりやすい時です。早寝早起きを心がけ、朝ごはんをしっかりと食べて登校するようにしましょう。

1年間よろしくお祈りします！



きゅうしょくは たのしいよ！

せいせいや
クラスのなかまと
いっしょに
たのしくたべられる！



プロの
ちょうりいんさんが
おいしくつくります。
みんなが げんきに
おおきくなるための
えいようも たっぷり！



まだ たべたことのない
おいしいものに
あえるかも…

じぶんたちで
しょくじを じゅんび！



きゅうしょくには
たのしさが
いっぱい
かくれているんだ！



学校給食とは？



学校給食は、教育活動の一環として行われています。食育の観点を踏まえ、7つの目標が定められ、実施されています。

学校給食の目標



- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
健康の保持増進！
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、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。
望ましい食習慣！
- 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。
社交性と協同精神！
- 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。自然の恩恵！
- 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。感謝の心！
- 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。
食文化の理解！
- 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。
食料の生産・流通・消費の理解！