

4月 学校給食 配膳表



ご入学・ご進級おめでとうございます

新しい学年、新しいクラス、新しい仲間での1年間の給食が始まりました。

給食前には机の上の片付けと手洗いをし、当番さんは決められた服装で仕事をしましょう。



★平均栄養価★
エネルギー 754 kcal
たんぱく質 30.4 g



12日(金)
まほろばの日

奈良のキャベツミンチカツ

ごはん はくたく汁

<p>15日(月)</p> <p>チキンとキャベツのソテー</p> <p>パン ポークビーンズ</p>	<p>16日(火)</p> <p>ほうれん草のマヨネーズ炒め</p> <p>ごはん 肉じゃが</p>	<p>17日(水)</p> <p>子持ちししゃもフライ</p> <p>ブロッコリーのごま和え</p> <p>ごはん みそにゅうめん</p>	<p>18日(木)</p> <p>魚肉ソーセージ</p> <p>フルーツミックス</p> <p>減量パン 焼きそば</p>	<p>19日(金)</p> <p>食育の日(日本)</p> <p>大根のツナ炒め</p> <p>麦ごはん カレー</p>
<p>22日(月)</p> <p>創立記念日</p>	<p>23日(火)</p> <p>カミカミ献立</p> <p>根菜つくね</p> <p>茎わかめの五目煮</p> <p>ごはん まごわやさしい汁</p>	<p>24日(水)</p> <p>適塩給食</p> <p>ふりかけ</p> <p>じゃがいもの塩こうじ炒め</p> <p>ごはん わかめのみそ汁</p>	<p>25日(木)</p> <p>イタリアンサラダ</p> <p>ホタテフライ</p> <p>米粉パン ミネストローネ</p>	<p>26日(金)</p> <p>焼きのり</p> <p>セルフキンパ</p> <p>のりで巻いて食べましょう</p> <p>麦ごはん トックスープ</p>
<p>29日(月)</p> <p>昭和の日</p>	<p>30日(火)</p> <p>ポイルシューマイ</p> <p>ごはん 中華煮</p>	<p>学校給食について</p> <p>学校給食とは 「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。</p>		



食育の日

今年、世界一周を目指して、各国の料理や特産物を使った献立を取り入れます。世界一周の始まりは『日本』です。

まほろばの日

今年も昨年に引き続き、奈良県産の食材を使用した、奈良県を味わう献立として「まほろばの日の献立」が登場します。「まほろば」とは「すばらしいところ」という意味があります。

カミカミ献立の日

今年から、**しっかりと噛むこと**をテーマに献立を考えています。「肥満を防ぐ」「口腔内を衛生的に」「消化をよくする」「脳が活性化する」などの効果があります。

適塩給食の日

昨年に引き続き、生活習慣病の原因といわれている塩分の摂り方に注意しましょう。学校給食は、減塩ですが、薄味を感じさせない工夫をした献立を考えています。