令和6年
4月 の予定献立表

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。
家庭・学級においても毎日確認してください。
※材料・天候によって献立を変更することがあります。

食品群	体内でのはたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

学校給食の栄養基準量		C=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
	小学校	650	24	18
	中学校	830	31	23

こんだて	**ご入学・ご進級おめでとうございます！** 学校給食は、子どもの体と心の成長を支えるために、旬の食材や地場産物を取り入れ、栄養バランスを考えてつくっています。また、安心安全な給食を提供できるよう細心の注意をはらっています。今年度も一年間、よろしくお願いします。				10(水) 紅白なます 千切りイリチー 黒米ごはん　イナムドゥチ				11(木) 野菜チップス 彩りピラフ　肉団子のスープ				12(金) コロコロサラダ 鶏肉の照り焼き コッペパン　春野菜のポトフ			
小学校					C 535	P	23.9	F	13.9	C 526	P	16.4	F	16.7	C 533	P	19.5	F	18.3
中学校					C 644	P	27.8	F	15.3	C 605	P	18.2	F	18.4	C 628	P	23.6	F	22.1
こんだて	15(月) （中のみ）たくあん漬け フルーツポンチ ごはん　チキンカレー				16(火) きなこ大豆 豚ニラもやし炒め ごはん　チンゲン菜ともずくのスープ				17(水) 大学芋 ごはん　大根のそぼろ煮				18(木) 魚のアーサあんかけ クファジューシー　うちなーみそ汁				19(金) くだもの ひじき炒め ごはん　じゃがいものみそ汁			
小学校	C 571	P	18.5	F	16.1	C 500	P	22.5	F	13.9	C 540	P	18.5	F	17.7	C 501	P	26.8	F	13.3	C 507	P	19.6	F	12.1
中学校	C 683	P	21.3	F	18	C 601	P	25.8	F	15.4	C 662	P	21.3	F	19.7	C 571	P	31.3	F	14.6	C 609	P	22.9	F	13
こんだて	22(月) 豆腐の野菜あんかけ 豚めし　具だくさん汁				23(火) アーサスコーン ミートスパゲティ　枝豆コーンサラダ				24(水) アンダンスー タマナーチャンプルー ごはん　鶏汁				25(木) バナナ 小魚のから揚げ ボロボロジューシー　厚揚げと野菜のみそ炒め				26(金) （幼・小）マーシャルビーンズ （幼・小）コッペパン　ブロッコリーソテー （中）ピザトースト　ABCスープ			
小学校	C 548	P	18.5	F	21.6	C 532	P	17.4	F	17.5	C 516	P	22.5	F	15.4	C 484	P	26.7	F	19.3	C 657	P	29.1	F	25.4
中学校	C 638	P	21.7	F	24.8	C 626	P	20.3	F	20.9	C 619	P	25.9	F	17.1	C 589	P	31.3	F	21.5	C 744	P	32.7	F	28.2
こんだて					30(火) タピオカアンダギー　麩イリチー ごはん　アーサ入りゆし豆腐																				
小学校					C 582	P	22.6	F	17.4																
中学校					C 698	P	26.3	F	19.5																

✾4月の学校行事・欠食✾

○4月９日（火）　小中学校　始業式（小学校給食なし）
　　中学校　入学式
○4月10日（水）小学校　入学式
　※補食給食期間　11（木）～12日（金）
○4月26日（金）　北小欠食（春の遠足）

給食時間の過ごし方

みんなで楽しく「いただきます」！

「ばっかり食べ」はなるべくしないようにしよう。
苦手そうなものでも、まずはひと口食べてみよう。

給食に毎日出る
『牛乳』
残さず飲みましょう！

牛乳に含まれるカルシウムは骨や歯の成長に大切な栄養素です。

子どもたちに安全な食事を提供するため、給食の調理は、衛生面に十分配慮しています。

おしゃべりに夢中になりすぎず、しっかり食べよう。
給食時間のお知らせや放送もよく聞こうね。

みんなで「ごちそうさま」をしてから後片付け。食器はていねいに扱おう。

牛乳アレルギー等による学校給食費の減額について

牛乳アレルギーや体質等で牛乳が飲めない児童生徒に対し、飲用牛乳を中止し、給食費から牛乳代金を減額する事業を実施しています。
ご希望の方は各学校長をとおし、給食調理場へ申請書等を提出して下さい。
※牛乳には成長に必要な栄養素が多く含まれています。好き嫌い等の理由のみでは減額の対象になりませんのでご理解の程お願い致します。