



# 4月学校給食予定献立表

秦野市立末広小学校 神奈川県立秦野支援学校 給食回数 14回

ひづけ・その他	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
ごはん	デザート やさいソテー チキンカレーライス (はつがげんまいいげごはん)	ししゃもフライ 低1高2 ナムル ごはん マーボー豆腐	はるキャベツのサラダ くろパン マカロニのクリームに	アメリカンドック コーンピラフ はるさめスープ
炭水化物・脂質 おもにエネルギーのもとになる食品	精白米 発芽玄米 じゃがいも 米油 カレールウ ごま油	精白米 米油 ごま油 さとう てんぷん	黒パン マカロニ 米油 パター 小麦粉 さとう	精白米 パター はるさめ ホットケーキの素 米油 さとう
たんぱく質・無機質(カルシウム) おもにからだをつくるもとになる食品	牛乳 とり肉 脱脂粉乳 おから おめでとうデザート(豆乳・いちご)	牛乳 豆腐 豚肉 みそ ししゃもフライ	牛乳 とり肉 おから 豚肉	牛乳 とり肉 豆腐 フランクフルト
ビタミン・無機質 おもにからだのちょうしをととのえるもとになる食品	にんじん 玉ねぎ にんにく しょうが りんごソース パセリ 小松菜 キャベツ コーン	にんにく しょうが にんじん 長ねぎ グリーンピース 小松菜 もやし	玉ねぎ にんじん マッシュルーム 小松菜 キャベツ もやし しょうが レモン	コーン 玉ねぎ パセリ にんじん 干し椎茸 小松菜
中学年提供栄養量 エネルギー たんぱく質 脂質 塩分	672kcal 21.1g 19.0g 2.0g	667kcal 27.7g 21.3g 2.4g	606kcal 24.6g 21.4g 1.9g	689kcal 22.1g 24.9g 2.5g
17日(月)	18日(火)	19日(水) 食育の日	20日(木)	21日(金)
デザート あじのごまあげ ごはん はるやさいのうまに	ビーンズミートボール ミルクパン コーン ちゅうかスーパ	ポテトサラダ ソフトめんカレーあんかけ	ぶたにくのふうみあげ たまきさくらずし しらたまじる	やさいいりやきにく ごはん みそしる
精白米 じゃがいも 米油 さとう 白ごま てんぷん 小麦粉	ミルクパン 米油 ごま油 てんぷん 小麦粉 パン粉 さとう	ソフトめん 米油 カレールウ じゃがいも さとう	精白米 さとう 白玉粉 白ごま 小麦粉 米油	精白米 じゃがいも 米油 ごま油 さとう 白ごま
牛乳 とり肉 うずらの卵 あじ 青のり	牛乳 とり肉 とうふ 豚肉 ひよこ豆 おから	牛乳 とり肉 うずらの卵 豆乳	発酵乳 ちくわ 油揚げ 手巻きのり とうふ とり肉 なたと 豚肉 おから	牛乳 油あげ わかめ みそ 豚肉
しょうが にんじん 玉ねぎ たけのこ こんにゃく さやえんどう みかんゼリー	コーン 玉ねぎ にんじん 干し椎茸 小松菜 パセリ	玉ねぎ にんじん キャベツ 長ねぎ しょうが にんにく 小松菜 コーン きゅうり	さくらごぼんの素 干し椎茸 にんじん 大根 しめじ 小松菜 しょうが 玉ねぎ パセリ	長ねぎ えのきだけ 小松菜 にんにく もやし 玉ねぎ にんじん たら
666kcal 26.8g 18.1g 1.5g	672kcal 29.0g 25.7g 2.6g	631kcal 23.0g 18.5g 2.6g	649kcal 27.6g 14.2g 2.5g	619kcal 25.1g 19.3g 2.2g
24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)
豆腐ボールのケチャップソースかけ ちゅうかどん ごはん	デザート(チリコンカン) やさいのスープに チリコンカンサンド (メイトフランスパン)	フライドポテト ピビンバ わかめスープ	とりにくのからあげ ミックスソー スバゲッティ ナポリタン	デザート さけそぼろ さけそぼろごはん とんじる
精白米 米油 ごま油 さとう 白ごま てんぷん 小麦粉	ソフトフランスパン 米油 じゃがいも	精白米 小麦 米油 ごま油 さとう 白ごま じゃがいも 小麦粉	ミルクパン スバゲッティ 米油 さとう てんぷん 小麦粉	精白米 米油 白ごま じゃがいも りんごのタルト
牛乳 豚肉 いか えび なたと うずらの卵 とうふ とり肉 ひじき	牛乳 豚肉 金時豆 レッドキドニー とり肉 アセロラミルクゼリー	牛乳 豚肉 とうふ わかめ 青のり とり肉	牛乳 ハム 粉チーズ とり肉 おから	牛乳 塩さけ 豚肉 とうふ みそ
しょうが にんじん 玉ねぎ キャベツ たけのこ きくらげ 小松菜	にんにく 玉ねぎ マッシュルーム トマト缶 トマトピューレ にんじん キャベツ セロリ 小松菜	にんにく 干し椎茸 長ねぎ にんじん 小松菜 もやし えのきだけ	玉ねぎ にんじん マッシュルーム ビーマン トマトピューレ しょうが コーン キャベツ 小松菜	にんじん こんにゃく 大根 ごぼう 長ねぎ 小松菜
650kcal 24.7g 21.2g 1.9g	615kcal 27.1g 18.8g 2.5g	678kcal 26.3g 21.8g 1.9g	643kcal 26.2g 24.4g 2.6g	687kcal 26.3g 21.4g 2.0g

ご入学・ご進級おめでとうございます。  
4月11日(火)より令和5年度の給食が始まります。  
今年度も明るく元気な葉陽勇進(株)の調理員さん10名と栄養士の石井で衛生管理に努め、安心安全、そしておいしい給食づくりに努めて参ります。

## 給食はじまるよ!

てあらい みじたく はいぜん あかたづけ

### みんなで守って楽しい給食にしよう

- 給食を食べる前には手を石けんでしっかり洗いましょう。
- 「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつはしっかりしましょう。
- 給食当番の人は白衣をきちんと着て髪の毛が出ないようにぼうしをしっかりとぶりましょう。マスクもきちんとつけましょう。
- できるだけ好き嫌いをしないで、苦手なものでも一口挑戦してみてください。
- いろいろな料理や食べ物のおいしさをたくさん知ってもらいたいです。
- 食べ終わったら、食器はきちんと重ね、はしやスプーンはおきをそろえて返してください。

『牛乳パックが変更になりました。』  
令和5年4月から牛乳パックがストローを使わなくても飲めるような形に変更になりました。  
プラスチックごみによる海洋汚染の問題などから世界中でプラスチックごみを減らそうと努力しています。そんな中、牛乳屋さんがストローのプラスチックごみについて「できることからやろう」とストローがなくても開けやすく、飲みやすい牛乳パックを作りました。  
口につける部分は奥の方にかかっているの汚れが付きにくく衛生的です。  
ストローを通す穴もあります。学年や状況に応じてストローの使用も可能です。(末広小学校では1・2年生はストローを使用していきます。)

