

令和 7年

4月の予定献立表

食品群	体内ではたらく
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	650kcal	21.1～32.5g	14.4～21.7g
	中学校	830kcal	27.0～41.5g	18.4～27.7g

城辺学校給食共同調理場

TEL：0980-77-8488

FAX：0980-77-8490

※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・その他の都合により献立を変更することがあります。

※なまり節や魚は骨を取り除いていますが、一部残ってしまう場合があります。注意して食べましょう。

※児童生徒の給食費(小学校5600円、中学校6000円)は市が負担しています。



入学・進級おめでとうございます

いよいよ新学期がはじまります。
城辺学校給食共同調理場では給食を通じ、子どもたちの心と体の成長期をサポートしていきたいと思ひます。美味しく安全安心な給食の提供に努めますので、今年度もどうぞよろしくお願いし
ます。

≪新1年生の給食開始日≫ 中学校…9日(水) 小学校…15日(火)

給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

食事の重要性 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	心身の健康 心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	食品を選択する能力 正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。
感謝の心 食料を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。	社会性 食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	食文化 各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

出典：文部科学省「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」(H31.3)

こ ん だ て			9(水) フルーツスムース 牛乳 クープイリチー ぶたにくのしょうがやき おせきはんふう ごはん シームヌ	10(木) あべかわいも (ぐ) (めん) やさいのごまあえ みそうどん	11(金) ジャーマンポテト ささみチーズやき むぎごはん クラムチャウダー
こ ん だ て	14(月) きりぼしだいこんいため あげとうふのべっこうあんかけ わかめごはん さつまじる	15(火) フルーツあえ ハンバーグ むぎごはん ポークカレー	16(水) にくじゃが さばのさいきょうやき むぎごはん さわにわん	17(木) おうとうかん (しる) (めん) タマナー チャンプルー みやこそば	18(金) マーボーとうふ ミニやきぎょうざ むぎごはん あさりとコーンの スープ
こ ん だ て	21(月) (やさいとチーズ) (ミート) (むぎごはん) タコライス ジュリエンス スープ	22(火) かいそうとツナのサラダ ちくわのオープンやき むぎごはん しんたまねぎのみそじる	23(水) ホイコーロー きびなごのちゅうかあまず あんかけ むぎごはん にくだんごスープ	24(木) オレンジ ひじきいため むぎごはん とんじる	25(金) グンポーイリチー ミヌダル カルシウムいり シカムドゥチ ごはん
こ ん だ て	28(月) やさいのおかかあえ あつやきたまご ごもくたきこみ はるやさいいり ごはん	29(火) 昭和の日	30(水) ★にんじんシリシリ さかなてんぷら むぎごはん アーサイリ ゆしどうふじる	栄養指導目標 しょくじのリズムをととのえよう これから、新しい環境または、新しい学年での学校生活がはじまります。環境の変化に体調を崩さないためにも、まずは、「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけましょう。学校生活が楽しく、学びある充実した日を過ごすためにはとても大切なことです。	