



月	火	水	木	金
<p>かみかみ食材を使った献立</p> <p>貝たくさんみそ汁</p>	<p>給食を通して学ぶこと</p> <p>1 楽しく会食すること ● 食事のマナー ● 会食を通して人間関係を深める</p> <p>2 健康によい食事のとり方 ● 栄養バランスのよい食事 ● 日常の食事の大切さ</p> <p>3 食事と安全・衛生 ● 安全で衛生的な食事の準備や後片付け ● 食中毒予防 ● 自分の健康</p> <p>4 食事環境の整備 ● 食事にふさわしい環境づくり ● 衛生的な盛り付け ● 環境や資源に配慮</p> <p>5 食事と文化 ● 郷土食や行事食 ● 地域の食料の生産・流通・消費</p> <p>6 勤労と感謝 ● みんなで協力して自主的に活動 ● 感謝の気持ち</p>	<p>5 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>みそコーンラーメン汁</p> <p>鶏肉の照り焼き</p> <p>磯マヨサラダ</p> <p>小1欠食</p>	<p>8 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>豚汁</p> <p>銀ひらす西京みそ漬け焼き</p> <p>ささみサラダ</p> <p>小1欠食</p>	<p>9 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>白菜といももちのスープ</p> <p>豚丼の具</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>小1欠食</p>
<p>15 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>沢煮椀</p> <p>さわら幽庵焼き</p> <p>じゃがいもそぼろ煮</p>	<p>16 牛乳</p> <p>わかめごはん</p> <p>お祝いすまし汁</p> <p>鶏肉の山賊揚げ</p> <p>まぜっこサラダ</p> <p>さくらゼリー</p> <p>入学・進級お祝い献立</p>	<p>17 牛乳</p> <p>食パン・いちごジャム</p> <p>ミネストローネ</p> <p>ポテトグラタン</p> <p>コーンサラダ</p>	<p>18 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐のみそ汁</p> <p>ほきフライ</p> <p>だいこんサラダ</p>	<p>19 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>ポークカレー</p> <p>ミートオムレツ</p> <p>福神漬けあえ</p>
<p>22 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>肉しゅうまい</p> <p>海藻サラダ</p> <p>中学欠食</p>	<p>23 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>五目スープ</p> <p>マンダイとポテトの二色揚げ</p> <p>ゆかりあえ</p> <p>中学欠食</p>	<p>24 牛乳</p> <p>黒糖パン</p> <p>コーンシチュー</p> <p>鶏肉のりんごソース</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>中学欠食</p>	<p>25 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>貝たくさんみそ汁</p> <p>さんまのみぞれ煮</p> <p>まめまめサラダ</p> <p>中学欠食</p>	<p>26 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>ビビンバ</p> <p>もやしのナムル</p>
<p>昭和の日</p>	<p>30 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>油揚げのみそ汁</p> <p>三色そぼろ</p> <p>わかめとツナのサラダ</p>		<p>「貝たくさんみそ汁」は、1杯で「副菜」や「主菜+副菜」がそろうので、手軽に食事のバランスがとれるえられます。朝ごはんに貝たくさんみそ汁がおすすです。</p>	

給食を作るときに考えていること

- 素材の味を大切に、うす味を心がけます。
- 季節の食べものを大切にします。
- 地産地消を大切に考え、地元のものを優先して使うようにします。
- 食事の形を知る機会になるような献立を考えていきます。
- いろいろな料理を取り入れ、丁寧な調理を心がけます。

※ 行事は、変更になる場合があります。ご了承ください。

★学校生活を楽しく、元気に過ごすことができる「元気のもと」になるような給食づくりを心がけたいと考えています。給食センター職員一同、力をあわせていきます。本年度もよろしくお願いたします。

★5月分の以降の献立表は、保護者様から登録をいただきました、C4th Home&Schoolで配信いたします。