



令和 4年 4月 分 献 立 予 定 表



『毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」です』

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こ ン だ て め い	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質(g)	
11月		ごはん <small>牛乳</small>		牛乳			ごはん		660	826
		てりやきハンバーグ	牛肉 豚肉 鶏肉			玉ねぎ	パン粉 でんぶん 砂糖 油			
		ちぐさあえ	ツナ		小松菜 にんじん	もやし とうもろこし	砂糖		26.3	31.2
		けんちんじる	鶏肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	大根 ごぼう ねぎ	でんぶん			
12月	火	しらたまうどん <small>牛乳</small>		牛乳			うどん		710	821
		わふうかけじる	鶏肉 かまぼこ 油揚げ		にんじん ねぎ	干し椎茸 白菜 たけのこ ねぎ				
		あじフライ	あじ				小麦粉 パン粉		27.6	32.2
		やさいのごまあえ	ハム		小松菜	もやし				
		はなみだんご			よもぎ		砂糖 上新粉			
13月	水	バターロールパン <small>牛乳</small>		牛乳			パン		640	845
		とりにくのバジルやき	鶏肉			にんにく	油			
		かいそうサラダ(こうみじおドレッシング)	ツナ	昆布 白ふのり ふのり 赤桜草 わかめ 蓬わかめ			キャベツ 枝豆	ドレッシング	28.7	40.2
		オニオンスープ	ウインナー		にんじん パセリ	玉ねぎ 白菜 エリンギ とうもろこし				
14月	木	ごはん <small>牛乳</small>		牛乳			ごはん		625	780
		さばぎんがみやき	さば みそ				砂糖			
		はるやさいのうまに	鶏肉 はんぺん	ひじき	にんじん さやえんどう	ごぼう たけのこ ふき 大根	砂糖	油	27.8	33.2
		あまなつ				甘夏みかん				
15月	金	むぎごはん <small>牛乳</small>		牛乳			麦ごはん		643	805
		はるまき	豚肉		にんじん にら	キャベツ もやし エリンギ	でんぶん 小麦粉 砂糖 油 ごま油			
		パンパンジーサラダ(パンパンジードレッシング)	鶏肉				キャベツ きゅうり	ドレッシング 油	22.1	26.4
		ワンタンスープ	豚肉		にんじん ねぎ	たけのこ 白菜 玉ねぎ 干し椎茸 ねぎ	ワンタン皮	ごま油		
18月		ごはん <small>牛乳</small>		牛乳			ごはん		626	789
		いわしのうめに	いわし			梅	砂糖			
		きんぴらごぼう	はんぺん		にんじん	ごぼう 枝豆	砂糖	油	26.4	31.7
		かきたまじる	鶏肉 卵 豆腐		にんじん ねぎ	たけのこ 玉ねぎ えのきたけ ねぎ	でんぶん			
		とうふスナック	凍豆腐 きな粉				砂糖 小麦粉	油		
19月	火	ごはん <small>牛乳</small>		牛乳			ごはん		644	814
		わふうコロッケ			にんじん	れんこん	じゃがいも パン粉 小麦粉 砂糖 米粉	油		
		ぶたにくとだいこんのもの	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	大根 干し椎茸	砂糖	油	20.5	24.5
		たけのことわかめのぬた	みそ ちくわ	わかめ		たけのこ きゅうり	砂糖			
20月	水	むぎごはん <small>牛乳</small>		牛乳			麦ごはん		655	822
		カレーライス	豚肉		にんじん	玉ねぎ エリンギ	じゃがいも 砂糖	油		
		ツナサラダ(ごまドレッシング)	ツナ				枝豆 キャベツ とうもろこし	ごまドレッシング	22.4	27.1
		ふくじんづけ				大根 うり なす れんこん 生姜 きゅうり なた豆	砂糖			
21月	木	ごはん <small>牛乳</small>		牛乳			ごはん		609	782
		あいちのあつやきたまご	卵	青のり しらす	にんじん	小松菜	砂糖	油		
		にくじゃが	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖	油	23.0	28.6
		キャベツのゆかりあえ		わかめ	ゆかり粉	キャベツ もやし				

うらへつづきます



令和 4年 4月 分 献 立 予 定 表



『毎月19日は「食育の日～おうちごはんの日」です』

武豊町学校給食センター

日付	曜日	こんだてめい	体をつくるもとになる食品		体の調子をととのえるもとになる食品		エネルギーのもとになる食品		小	中
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵・豆・豆製品	乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	たんぱく質 (g)	
22	金	サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン		654	855
		フランクフルトのケチャップソースかけ	フランクフルト				砂糖 でんぷん	油		
		えだまめとにんじんのサラダ	ツナ		にんじん	枝豆 キャベツ	砂糖	ごま	26.8	34.8
		コーンクリームスープ	ベーコン 豆乳	牛乳 生クリーム	にんじん パセリ	玉ねぎ エリンギ とうもろこし				
25	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		627	797
		サーモンフライのさっぱりだれかけ	さけ			レモン果汁	小麦粉 パン粉 砂糖	油		
		ささみとやさいのあえもの	鶏肉		小松菜	もやし とうもろこし	砂糖	油脂・種実	24.1	29.0
		たまねぎとじゃがいものみそしる	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ 白菜 ねぎ	じゃがいも			
26	火	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		671	836
		ミートソースかけ	豚肉		にんじん	玉ねぎ マッシュルーム	砂糖	油		
		はるやさいのサラダ(イタリアンドレッシング)	ツナ		アスパラガス	キャベツ スナップエンドウ とうもろこし		ドレッシング	25.5	31.1
		ヨーグルト		ヨーグルト						
27	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		619	803
		さわらのみりんやき	さわら				砂糖 でんぷん	油		
		ぶたどん	豚肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ	砂糖	油	27.7	35.4
		キャベツのこうのものあえ				キャベツ 大根	砂糖	ごま		
28	木	むぎごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		678	884.0
		マーボー豆腐	豚肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ 生姜 ねぎ	砂糖 でんぷん	油		
		あげぎょうざ(小2こ中3こ)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	砂糖 パン粉 小麦粉 でんぷん	油	24.8	30.5
		きりぼしだいこんのちゅうかあえ	鶏肉		にんじん	切り干し大根 キャベツ とうもろこし	砂糖	ごま油 油		

※物資の購入都合により、献立を変更する場合があります。

給食予定回数 14回

平均値	647	819
基準値	25.2	31.2
	650	830
	26.0	34.0

ご入学・ご進級おめでとうございます

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も学校給食センターでは、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、おいしく栄養バランスのとれた給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。

給食開始日
 中学生・小学校2年～6年生 11日(月)
 小学校1年生 20日(水)

4月に使う地元産の食材

- 〈武豊町〉 みそ
- 〈知多半島〉 小松菜 きゅうり ふき
- 〈愛知県〉 豚肉 大根 白菜 玉ねぎ パセリ さやえんどう スナップエンドウ キャベツ

学校給食について

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。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
		<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

学校給食は生きた教材です



学校給食は食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となります。

給食当番の身じたくチェック

髪の毛が出ないように、ぼうしをかぶった。

マスクは鼻までおっている

せいけつな白を着ている。

つめを短く切っている。

手を石けんできれいに洗った。

