

4月～5月のお献立

	4/28 (月)	4/29 (火) 祝	4/30 (水)	5/1 (木)	5/2 (金)	5/3 (土)	5/4 (日)
朝食	ごはん 南瓜のみそ汁 なっとう 納豆 はくさい 白菜の昆布和え あじっ 味付けのり	コッペパン りんごジャム ぎゅうにゅう 牛乳 ミルク (コヒー) スクランブルエッグ バナナ	コッペパン チョコレートクリーム ぎゅうにゅう 牛乳 ちんげんさい 青梗菜ともやしのスープ ヨーグルト	レーズンコッペ マーガリン ぎゅうにゅう 牛乳 ミルク (コヒー) ハムステーキ カリフラワースープ	食パン マーガリン ぎゅうにゅう 牛乳 ペペロンピーマン バナナ	コッペパン ピーナッツクリーム ぎゅうにゅう 牛乳 ミルク (コヒー) レタススープ ヨーグルト	コッペパン いちごジャム ぎゅうにゅう 牛乳 かぼちゃ 南瓜サラダ ハムと小松菜のスープ
昼食	ごはん ヤンニョムチキン な はな ゆずみそ あ 菜の花の柚子味噌和え わかめ たまご 若布の玉子スープ	～昭和の日メニュー～ (懐かし人気給食メニュー) わかめ 若布ごはん クリームシチュー キャベツサラダ フルーツポンチ	ごはん しろみさかな たつたあ 白身魚の竜田揚げ な はな にもの 菜の花の煮物 むげん 無限ピーマン なす わかめ 茄子と若布のみそ汁	ごはん パコソとキャベツのオムツ しゅんぎく からしあ 春菊の辛子和え こうやとうふ いた に 高野豆腐の炒め煮	ごはん しろみ さかな さんしゅうや 白身魚の山椒焼き だいす あまからや 大豆の甘辛焼き こま ぶたじる 胡麻だく豚汁	◎のり弁風 はくさい 白菜のおかかポン酢 オレンジ 就労・地活・職員食は◎を提供	ごはん とりにく しお 鶏肉の塩だれ炒め ブロッコリーの中華ドレ和え オニオンスープ
夕食	ごはん しろみさかな しょうゆ や 白身魚のわさび醤油焼き だいこん 大根のそぼろ煮 さといも わかめ 里芋の和風サラダ	ごはん しろみ さかな しょうがに 白身魚の生姜煮 ピーマンソテー かぶ す 無の清まし汁	ごはん とうふ しお 豆腐の塩ちゃんこ風 ニラレバ オクラのおかか和え だいごいも 大学芋	ごはん しろみさかな や 白身魚のパセリバター焼き とりにく て ごぼうと鶏肉の照り煮 かぶ しょう 無のみそ汁 オレンジ	ごはん とりにく つ 鶏肉のレモン漬け な はな とうふ たまご 菜の花と豆腐の玉子とし もずく ず もずく酢	ごはん ちんがく チンジャオロース 中華サラダ さんらんたんふう 酸辣湯風スープ	ごはん しろみさかな さけかすや 白身魚の酒粕焼き かぼちゃ かぼちゃ なす あんかけ南瓜・茄子 オクラの清まし汁
エネルギー	1,994 kcal	1,931 kcal	1,972 kcal	1,922 kcal	1,933 kcal	1,969 kcal	1,954 kcal

栄養だより～「学校給食」について～

学校給食の始まりは、明治22年山形県の私立小学校で貧困児童を対象に無料で給食を実施したのが始まりと言われています。その後、昭和22年に全国の小学校で学校給食を開始しました。昭和29年には『学校給食法』が成立されています。また、平成20年には学校給食法が改正し、学校給食の7つの目標が制定されました。現在、日本の小学校では99%、中学校でも91.5%の学校が給食を実施しています。

学校給食の目標

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進をはかる

「なんでも食べると元気で大きくなるよ！」

2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を送ることが出来る判断力をつちかし、望ましい食習慣を養う

「学校給食法より」

3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養う

「みんなで食べるとおいしいわ」

4 食生活が自然の恵恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養う

5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に変えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養う

昭和初期～中期の給食メニュー
おじいちゃん・おばあちゃん世代

昭和中期～後期の給食メニュー
お父さん・お母さん世代

平成・令和の給食メニュー
ぼく・わたし世代

⚠ 都合により献立・食材が変更する場合があります ⚠