

| | | | | | | | | |
|---------|-----------------|-------------------|--------|-----------|-------------------------|------------------------|-----------|-----|
| 23 火 | ソフトめん、牛乳 | | ぎゅうにゅう | | | こむぎこ | | 657 |
| | ミートソース | ぶたにく | | にんじん、トマト | たまねぎ、グリーンピース エリンギ | こめこ、でんぶん、さとう | | |
| | ハムステーキ | とりにく、ぶたにく | | | | でんぶん、さとう | あぶら | 826 |
| | ツナサラダ | ツナ | | | キャベツ、きゅうり、コーン | | ドレッシング | |
| 24 水 | ごはん、牛乳 | | ぎゅうにゅう | | | こめ | | 626 |
| | 鶏肉とレバーの揚げ煮 | とりにく、とりレバー | | | | でんぶん、こめこ、さとう | あぶら | |
| | 小松菜と油揚げの和え物 | あぶらあげ | | こまつな、にんじん | もやし | さとう | | 779 |
| | たまご汁 | とうふ、かまぼこ | | にんじん、ねぎ | えのきたけ | たまふ | | |
| 25 木 | 麦ごはん、牛乳 | | ぎゅうにゅう | | | おおむぎ、こめ | | 672 |
| | 麻婆豆腐 | とうふ、ぶたにく、みそ | | にんじん、ねぎ | しょうが、たまねぎ、しいたけ | さとう、でんぶん | | |
| | 焼売のたれかけ 小2個・中3個 | ぶたにく、とりにく たら | | | たまねぎ | でんぶん、パンこ、さとう こむぎこ | あぶら | 859 |
| | もやしの中華和え | ツナ | | こまつな | もやし、にんにく | さとう | | |
| 26 金 | ごはん、牛乳 | | ぎゅうにゅう | | | こめ | | 660 |
| | 鯖の銀紙焼き | さば、みそ | | | | さとう、こめこ | | |
| | まめまめサラダ | だいず、ハム | | | えだまめ、キャベツ、コーン | えんどうまめ、いんげんまめ ひよこまめ | ドレッシング | 823 |
| | けんちん汁 | とうふ、あぶらあげ とりにく | | にんじん、ねぎ | エリンギ、こんにゃく | じゃがいも、でんぶん | | |
| 30 火 | ごはん、牛乳 | | ぎゅうにゅう | | | こめ | | 626 |
| | 照り焼きハンバーグ | とりにく、ぶたにく | | トマト | たまねぎ、しょうが じゃがいも、たまねぎ | でんぶん、さとう | あぶら | |
| | 蓮根とひじきの胡麻マヨ和え | | ひじき | | れんこん、えだまめ | さとう | こま、ドレッシング | 779 |
| | どさんこ汁 | ぶたにく、みそ | わかめ | にんじん、ねぎ | たまねぎ、コーン | じゃがいも | | |

☆は学校直送です。

※物資の都合により、献立の一部を変更することがあります。

給食
けんこつちやま



美浜給食だより



「手 to 手」



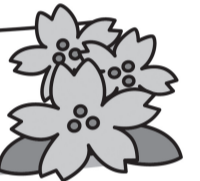
| | | |
|-----|-----|-----|
| 基準値 | 小学校 | 650 |
| | 中学校 | 830 |

実施予定回数 16回

今月の目標

協力して準備・片付けをしよう

入学・進級おめでとう



ご入学・ご進級おめでとうございます。給食センターでは今年度も引き続き、安全でおいしい給食作りに努めてまいります。よろしくお願いいたします。

学校給食について知ろう

学校給食は、「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付けさせるための生きた教材としての役割も担っています。

美浜町の給食は、主食・主菜・副菜・汁物(煮物)・牛乳の組み合わせになっています。デザートがつくこともあります。主食はご飯が多く、パンは月2～3回、めんは月1～2回取り入れています。食材は地産地消を推進し、愛知県産のものを積極的に使用しています。また、不必要な食品添加物のないものを使っています。

栄養バランス、食品の種類や特徴、感謝の心、食料の生産・流通・消費、ふるさとの食文化、よりよい人間関係の形成、食事の喜び・楽しさ、世界の食文化、食に関する知識・理解・関心

| | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 手をきれいに洗いましょう。 | 給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。 | 協力して準備をしましょう。 |
| 給食当番以外の人は静かに待ちましょう。 | 全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。 | 姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。 |
| 食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。 | 時間内に食べ終わるようにしましょう。 | 食器は大切に扱いましょう。 |

たべものカレンダー
パン
体を動かすエネルギーのもとになる食べ物です。給食のパンは、愛知県産の小麦粉を50%使用して作られています。

よくかもう
10日(水) かみかみサラダ
作ってみよう
19日(金) 落ご飯
味わおう
19日(金) 落ご飯

今月の地元の食材
美浜町産: トマト
愛知県産: たまねぎ, だいこん, にんじん, キャベツ, きゅうり, ふき
米, 牛乳, ぶたにく, あぶらあげ, こまつな