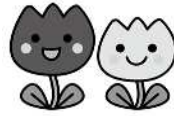




令和8年 4月の献立表



美浜町学校給食センター

こんげつ きゅうしよくもくりょう
今月の給食目標

きょうりよく じゅん び
協力して準備・
かたづ 片付けをしよう

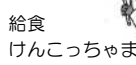
日 曜	献立名	主な材料とその働き						エネルギー kcal 小学校 中学校	
		赤 体を作る		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
10 金	ソフトめん、牛乳		ぎゅうにゅう				こむぎこ	635	
	和風汁かけ	とりにく えび かまぼこ あぶらあげ		にんじん ねぎ	しいたけ		でんぷん		
	厚焼き卵のたれかけ	たまご					さとう でんぷん		
	小松菜とツナのお浸し	ツナ はなかつお		こまつな	キャベツ		さとう		
	☆さくらゼリー				さくらんぼ		さとう	783	
13 月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	613	
	白身魚フリッター	たら	あおさ				こむぎこ でんぷん さとう こめこ		あぶら
	野菜の胡麻和え			にんじん	キャベツ もやし		さとう		ごま
	豚汁	ぶたにく あぶらあげ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	だいこん ごぼう		じゃがいも	765	
14 火	サンドイッチロールパン、牛乳		ぎゅうにゅう スキムミルク				こむぎこ さとう	あぶら	637
	焼きフランクフルト	ぶたにく					さとう		
	コールスローサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり コーン			ドレッシング	
	クリームスープ	ベーコン	ぎゅうにゅう スキムミルク	にんじん	たまねぎ		じゃがいも でんぷん こめこ さとう	あぶら	790
15 水	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	618	
	愛知しそ入り春巻き	とりにく だいず		にんじん ねぎ あおしそ	たまねぎ キャベツ しょうが		はるさめ でんぷん さとう こむぎこ		あぶら
	春雨とキャベツの和え物	とりにく			きゅうり キャベツ もやし コーン		マロニー さとう		ごま ごまあぶら
	八宝湯	ぶたにく えび		にんじん ねぎ	たけのこ もやし キャベツ しいたけ しょうが			ごまあぶら	739
16 木	麦ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう				こめ おおむぎ	613	
	米粉のカレーライス	ぶたにく	スキムミルク	にんじん トマト	たまねぎ グリンピース ブルーベリー マンゴー		じゃがいも でんぷん こめこ さとう はちみつ		あぶら
	ツナサラダ	ツナ			キャベツ きゅうり				ドレッシング
	福神漬			しそ さやえんどう	しょうが だいこん しろり なす れんこん きゅうり		さとう		
	蒲郡みかんプチゼリー				みかん		さとう	728	
17 金	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	610	
	レバー入りつくね	とりにく とりレバー			たまねぎ		でんぷん こめこ さとう		あぶら
	蓮根の和え物	ツナ			れんこん コーン きゅうり				ドレッシング
	具だくさん味噌汁	とりにく とうふ みそ		にんじん ねぎ	こんにゃく だいこん えのきたけ ごぼう			752	
20 月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	636	
	スクールコロッケ	ぶたにく ぎゅうにく		にんじん パセリ	たまねぎ		じゃがいも パンこ さとう こむぎこ		あぶら
	豆腐と枝豆の和え物	とうふ			えだまめ キャベツ コーン				ドレッシング ごま
	のっぺい汁	ぶたにく		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう		さとも でんぷん		
21 火	麦ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう				こめ おおむぎ	662	
	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 でんぷん		
	餃子	ぶたにく とりにく		にら	キャベツ たまねぎ		でんぷん こむぎこ		ラード
	パンサンズー	ハム			きゅうり キャベツ		マロニー さとう	ごまあぶら	813
22 水	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	627	
	照り焼きハンバーグ	とりにく ぶたにく			たまねぎ		でんぷん さとう じゃがいも		ラード
	人参の甘酢和え	とりにく		にんじん	きりぼしだいこん きゅうり もやし		さとう		ごまあぶら ごま
	道産子汁	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	745	
23 木	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	634	
	肉じゃが	ぶたにく さつまあげ		にんじん さやいんげん	しょうが たまねぎ こんにゃく		じゃがいも さとう		
	鱈のおかか煮	かつお はなかつお					さとう でんぷん		
	ひじきの胡麻酢和え	ハム	ひじき		キャベツ		マロニー さとう	ごま ごまあぶら	754
24 金	ソフトめん、牛乳		ぎゅうにゅう				こむぎこ	660	
	ミートソース	ぶたにく		にんじん トマト	たまねぎ グリンピース エリンギ		さとう こめこ じゃがいも でんぷん		あぶら
	愛知の大豆入りナゲット	とりにく だいず		にんじん			でんぷん さとう		あぶら
	ダイコンサラダ	ツナ			キャベツ だいこん コーン				ドレッシング
27 月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう				こめ	666	
	蕎麦ごはんの具	とりにく あぶらあげ		にんじん	ふき しいたけ		さとう		
	秋刀魚のみぞれ煮	さんま			だいこん		さとう でんぷん		
	呉汁	だいず とうにゅう とうふ みそ		にんじん ねぎ	えのきたけ ごぼう だいこん				
	型抜きチーズ		チーズ					791	

28	火	ミルクロールパン、牛乳	ぎゅうにゅう スキムミルク			さとう こむぎこ	あぶら	634	
		ポークビーンズ	だいず ぶたにく		にんじん パセリ	たまねぎ エリンギ	じゃがいも さとう		あぶら
		鮭のバジル焼き	あじ			バジル	こめこ でんぶん		あぶら
		フルーツのいちごゼリー和え				パインアップル もも いちご	さとう	782	
30	木	ごはん、牛乳	ぎゅうにゅう			こめ		612	
		蓮根サンドフライ	とりにく		れんこん たまねぎ しいたけ	パンこ でんぶん こむぎこ	あぶら		
		かみかみサラダ	ツナ		にんじん	キャベツ きりぼしだいこん			ドレッシング ごま
		たまご 玉麩汁	とうふ あぶらあげ かまぼこ		にんじん ねぎ	えのきたけ	たまふ	754	

基準値	小学校	650
	中学校	830


☆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。

実施予定回数 14回




給食
けんこつちやま

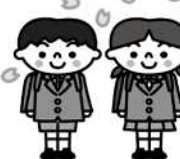
み は ま き ゆ う し ゅ く
美浜給食だより




「手 to 手」



EAT MORE AICHI PRODUCTS
いいともあいち



ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新年度を迎えました。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。よろしく願いいたします。




こんげつ 今月の
きゅうしよくちゆうきゅう 給食目標


協力して 準備・片付けをしよう

給食は、みんなが安心して楽しく食べられるように、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、決められた時間内に食べ終わることができるように、協力して準備を行いましょ。


給食当番の人は…




トイレは身じたくの前にすませる。



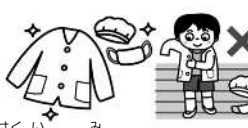
爪は短く切っておく。




手はせっけんできれいに洗い、清潔なハンカチでふく。




体調が悪い人や、手にけがをしている人は先生に相談する。




清潔な白衣を身につける。白衣を床に置いたり、床でたたんだりしない。




髪の毛はしっかりしまう。髪が長い人は結んでおく。




マスクで鼻と口をおおう。




重いもの、熱いものは協力して運ぶ。



食缶や食器がごみを床に置かない。



30人分なら… 10人分 一人分の量を考え、丁寧に盛り付ける。



汁物は混ぜて、具を均等に盛り付ける。

学校給食について知ろう

給食の時間は、「学校給食法」に基づいて実施される学びの時間です。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、食物アレルギーへの配慮をするとともに、 unnecessary 食品添加物のないものを使っています。

給食には、たくさんの学びが詰まっています

- 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

日本の伝統行事と行事食

たべものカレンダー

ふき

平安時代から食べられている、日本生まれの野菜です。おなかの調子を整える食物繊維が含まれています。

知多半島は全国一の生産地で、特に東海市や知多市、南知多町で多く作られています。

よくかも	17日(金)	蓮根の和え物
作ってみよう	14日(火)	ホットドッグ
味わおう	27日(月)	落ごはん

今月の地元の食材

美浜町産



たまねぎ

愛知県産



米



牛乳



あぶらあげ



こまつな







キャベツ ぶたにく だいこん きゅうり ふき