

令和6年度 4月 学校給食予定献立表

琴浦町立学校給食センター

※はしは、毎日持ってきましょう。

日曜	料理名									献立からのメッセージ	
	主食	牛乳	副食デザート	食食物のはたらき・6つの基礎食品群							
				主に体を作るもとなる食品(赤)		主に体の調子を整えるもとなる食品(緑)		主にエネルギーのもとなる食品(黄)			
第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群						
12	金	ごはん	○	とりのてりやき だいこんサラダ 春きゃべつのみそ汁	とり肉 ツナ 油あげ みそ	牛乳	こまつな にんじん	きゃべつ 白ねぎ だいこん にんにく しょうが	米 さとう さとう	こま ドレッシング マヨネーズ	ご入学・ご進級、おめでとうございます。給食センター職員一同、心身の健康を育む、安全でおいしい給食作りに努めます。どうぞよろしくお願い致します。
15	月	ごはん	○	ハンバーグ おひたし さくらんぼのすまし汁 おいわいデザート	とりにく とうふ かつおぶし	牛乳	こまつな にんじん	きゃべつ はくさい たまねぎ 白ねぎ もやし えのきだけ	米 さとう なまふ クレープ	入学式 給食	食を通して季節を体感してもらえよう。給食では、行事食を積極的に取り入れています。今日は春らしく、ご入学・ご進級をお祝いを献立しました。
16	火	ごはん	○	白身魚フライ たくあんあえ チキンカレー	ホキ とり肉 かつおぶし	牛乳	フロコリー ほうれんどう トマト にんじん	たまねぎ にんにく もやし たくあん	米 じゃがいも 小麦粉 パン粉	油 こま	給食センターでは、約1,400食を調理配送しています。調理員1人当たり100人分以上を作る計算になりますが、丁寧で衛生的な調理に心がけています。
17	水	こくとう パン	○	フランクフルト 海そうサラダ ABCマカロニスープ	ふた肉 かまぼこ ベーコン	牛乳 わかめ こんぶ	にんじん ちんげんさい パセリ	だいこん きゃべつ	小麦粉 じゃがいも マカロニ さとう	給食	給食は、学年やクラスの人数に合わせて、量を決めて配付しています。配膳の際には1人分の量を意識し、具はなるべく均等になるよう気を付けましょう。
18	木	ゆかり ごはん	○	米粉チヂミ つるつるしらすだき あじのつみれ汁	あじ ベーコン 油あげ みそ	牛乳	青ねぎ にんじん にら インゲン	だいこん ごぼう もやし たまねぎ こんにゃく 赤しそ	米 さとう でんぷん	こま油	給食の牛乳は、低温殺菌のパスチャライズ牛乳を使用しています。たんぱく質やカルシウムなど栄養豊富で、給食では飲み物兼ひと品として出しています。
19	金	ごはん	○	ささみのパン粉焼き ごまあえ ちゅうかスープ	とり肉 あごちくわ ふた肉	牛乳	フロコリー にんじん	きゃべつ だいこん はくさい たけのこ 白ねぎ しいたけ にんにく	米 さとう パン粉	オリーブ油 こま	献立表を見るときは、メニューだけでなく使用食材や食食物の働き、メッセージもチェックしてみましょう。琴浦町産の食材は、太字で記載しています。
22	月	たけのこ ごはん	○	(ごはんの具) フロコリーのサラダ かす汁 おさつスティック	はまち ハム 油あげ みそ	牛乳 わかめ	フロコリー にんじん	たけのこ だいこん 白ねぎ こんにゃく えだまめ	米 さとう さつまいも	ドレッシング	たけのこのおいしい季節になりました。4～5月の給食では、琴浦町学校給食野菜会の方が、収穫・下処理してくださった、旬のたけのこを使用しています。
23	火	ごはん	○	しいらのいそあげ コールスロー レタススープ	しいら とうふ ウインナー	牛乳 あおさ	フロコリー にんじん	きゃべつ たまねぎ しめじ レタス とうもろこし	米 小麦粉	油 ドレッシング マヨネーズ	魚離れが進むなか、幼少期から魚に親しんでもらえるよう、給食では週2回を目安に魚料理を取り入れています。今日は琴浦町産のしいらを使用しています。
24	水	米粉 パン	○	タンドリーチキン りんごサラダ ミネストローネ	とり肉 ウインナー	牛乳	フロコリー トマト パセリ にんじん	きゃべつ はくさい たまねぎ にんにく セリ	米 じゃがいも さとう	油 オリーブ油	毎週水曜日の主食はパンです。給食専用の小麦粉や県産の米粉を使い、給食独自のシンプルな配合で、町内のパン屋さんが製造してくださっています。
25	木	ごはん	○	ふたのみそいため いそかあえ スープビーフン	ふた肉 みそ かつおぶし	牛乳 のり	にんじん ちんげんさい ピーマン	だいこん たけのこ きゃべつ たまねぎ もやし にんにく きくらげ	米 ビーフン さとう でんぷん	こま油	給食のご飯は、琴浦町産のコシヒカリとひとめぼれのブレンド米を使用しています。パンと同様、町内のパン屋さんが炊飯、配送してくださっています。
26	金	ごはん	○	いわしの甘酢かけ 煮ひたし たけのこのみそ汁	いわし ちくわ 油あげ みそ	牛乳 わかめ	青ねぎ にんじん こまつな	はくさい きゃべつ たけのこ レモン えのきだけ	米 さとう はるさめ 小麦粉 でんぷん	油	給食は、思いやりの気持ちを育む活動でもあります。友達のために丁寧に配膳したり、洗濯した白衣を忘れず持つてくるなどの心遣いを大切にしたいものです。
30	火	ごはん	○	カレーのからあげ あますあえ おでん風煮	カレー とり肉 あつあげ さつまあげ	牛乳	フロコリー にんじん	きゃべつ だいこん こんにゃく	米 でんぷん はるさめ さとう	油 こま	これから暖かい日が増え、食中毒が起こりやすい季節になります。給食や弁当を原因とする食中毒を防止するため、1人1人がしっかりと手洗いをしましょう。

ははスプーンをつける日です。太字の食品は、琴浦町産の食食物です。

大切な給食当番の仕事

子どもたちが自分たちで食事の準備や片付けを協力して行い、みんなで会食する学校給食は、社会性や食事のマナーを身に付ける学習の時間でもあります。

給食を楽しく、おいしく、そして安全に食べるために、給食当番をする際に気を付けたいことを確認しましょう。

つめの長さや身だしなみに気を付けましょう。清潔なハンカチを毎日用意しましょう。



トイレは先に済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってから白衣を着ましょう。



髪はぼうしにしまいましょう。髪の長い人はまとめましょう。



白衣を着たら、壁に寄りかかったり、ふざけるのはやめましょう。



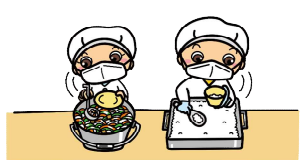
盛り付け方や量を確認してから、配膳しましょう。



汁物は底から混ぜながら盛り付け、均等に具が入るよう注意しましょう。



盛当番同士でおしゃべりをせず、てきばさと配膳しましょう。



1週間の当番が終わったら、家で白衣を洗濯して、忘れず学校に持ってきましょう。

