



* 4月の献立表 *



今月の食育目標：給食の準備や後片付けの仕方を覚えよう

※小学校の栄養価を記載しています
幼稚園は小学校の75%です

日	曜	牛乳	献立名	〈赤〉 おもに体をつくるもとになる食品		〈緑〉 おもに体の調子を整えるもとになる食品		〈黄〉 おもにエネルギーのもとになる食品		13歳児(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g)	メモ
				たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン	炭水化物	脂質		
21	月		むぎごはん					こめ、むぎ		653 23.9 31.8	理科コラボ 献立①
			ししゃものからあげ	だいす	ししゃも あおさ			こむぎ こめこ、さとう かたくりこ	あぶら		
			じゃがいものそぼろに	とりにく、みそ		にんじん	グリーンピース、しょうが	じゃがいも かたくりこ さとう	あぶら		
			たまねぎのみそしる	とうふ、みそ		こまつな	もやし、たまねぎ えのきたけ				
			(幼・小)さくらゼリー				さくらんぼかしゅう レモンかしゅう	さとう、みずあめ			
			(中)さくらもち	あずき	かんてん		さくらば	さとう、もちこめ			
22	火		むぎごはん					こめ、むぎ		583 30.2 31.2	のぞみ幼 なし
			さばのなんぶやき	さば			しょうが		ごま		
			なっとうあえ	なっとう かつおぶし	のり	ほうれんそう にんじん		さとう			
			とうにゅうとんじる	ぶたにく、みそ とうにゅう、とうふ		にんじん	たまねぎ、だいこん こんにゃく、ねぶかねぎ	さといも	ごまあぶら		
23	水		わかめごはん		わかめ			こめ		597 27.9 30.1	田京幼なし 郷土食の旅 in 奈良県
			とりにくのたつたあげ	とりにく	 電田揚げ、 吉野汁は 奈良県発祥です。		しょうが	さとう、こめこ かたくりこ	あぶら		
			なめたけあえ			こまつな	もやし、なめたけ	じゃがいも かたくりこ			
24	木		よしのじる	とりにく あぶらあげ		にんじん	だいこん、しいたけ ねぶかねぎ	さとう		626 28.3 37.1	ふるさと 給食の日
			せわりロールパン		だっしふんにゅう			こむぎこ、さとう げんまい	ショートニング		
			ウィンナートマトソース	ウィンナー	 丹那牛乳さんの 生クリームです！	トマト		さとう			
			ポイルキャベツ			キャベツ	 パンにはさんで食べてね！				
25	金		クリームシチュー	ベーコン、ぶたにく	きゅうにゅう なまクリーム	にんじん ブロッコリー	たまねぎ マッシュルーム	こむぎこ じゃがいも	あぶら バター	637 23.3 33.4	お茶 給食の日
			むぎごはん					こめ、むぎ			
			ホキこめこおちゃフライ	ホキ			おちゃ	こめこ	あぶら		
			いそマヨあえ	かつおぶし	のり	こまつな にんじん	キャベツ	さとう	ノエグ マヨネーズ		
28	月		もやしのみそしる	とうふ、みそ あぶらあげ	わかめ		もやし、えのきたけ			619 28.8 32.8	
			とうにゅうプリン	とうにゅう				さとう みずあめ			
			ソフトめん					こむぎこ			
			ミートソース	ぶたにく	クリームチーズ	にんじん、トマト	にんにく、しょうが セロリー、たまねぎ マッシュルーム	こむぎこ さとう	あぶら バター		
29	火		チーズロール		チーズ			ワンタンのかわ こむぎこ	あぶら	598 29.9 34.5	世界の果て まで 行って給食 in イタリア
			フレンチサラダ	まぐろ		ほうれんそう	キャベツ、コーン	さとう	あぶら		
			昭和の日								
30	水		げんまいいりうすまきパン		だっしふんにゅう			こむぎこ、さとう げんまい	ショートニング	598 29.9 34.5	世界の果て まで 行って給食 in イタリア
			とりにくのマーマレードやき	とりにく			レモン果汁	マーマレード			
			ポテトサラダ	ハム			コーン、きゅうり	じゃがいも さとう	ノエグ マヨネーズ		
			ミネストローネ	ベーコン、だいす		にんじん、トマト ほうれんそう	セロリー、たまねぎ	マカロニ	オリーブオイル		

おかわい！

4月号

伊豆長岡学校給食センター



新！年生も！在校生も！！

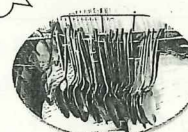
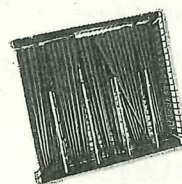


給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

新学期の給食が始まります！改めて給食のマナーを見直してみましょう。

はしやスプーンの向きを
そろえて返しましょう！

袋は、しばってすてようね！



1年生は、しばる練習をしてみようね

ゴミのかさを減らすため
小さくして捨てましょう！

果物の皮は堆肥に
リサイクルします！
ゴミと分けましょう！



入学・進級おめでとう

みなさん、ご入学・ご進級おめでとうございます！！

今年度より長岡地区に加えて、大仁小・中・幼稚園のみなさまにも給食を提供させていただくことになりました。約900食の増加で、調理する食材数や、配送校が増えセンター職員一同、ドキドキしておりますが、安心、安全で楽しみになる給食づくりに励んでいきたいと思ひます。知りたいレシピもQRコードからリクエストいただければ、お便りに掲載いたします！ よろしくお願ひいたします。



調理業務は(株)レクトンさんです。
丁寧な作業でおいしい給食を
作ってくれています♡



配送・配膳業務は
東海輸送(株)さんです。
センターから運んでワゴンの
準備もしてくれています！