

4月 給食献立表



石川県立ろう学校

月	火	水	木	金
げつ 月	か 火	すい 水	もく 木	きん 金
		9	10	11
<p>地場産物を使っています。</p>		いわ せきはん お祝い赤飯 えびフライ & 卵巻き ごまあえ すまし汁 かが なし 加賀しずく梨ゼリー	ご飯 ぶたにくのしょうがやき 豚肉の生姜焼き な はな 菜の花サラダ ちくわとねぎのみそしる 竹輪とねぎのみそ汁	こまつさん 小松産トマトたっぷり ハヤシライス ツナサラダ とうにゅう あんにん フルーツ 豆乳 杏仁
14	15	16	17	18
さいがいたいおう * 災害対応メニュー ミルクロール そのままde野菜シチュー キャベツとコーンのマカロニサラダ くだもの 果物(いちご)	ごはん ご飯 あつや たまご 厚焼き卵スナッフエントウぞえ ごぼうサラダ さといも しる 里芋のみそ汁	スパゲッティナポリタン ボイルウインナー フルーツサラダ	ごはん ご飯 さかな ふう 魚のピザ風 パスタサラダ こうやどうふ 高野豆腐とコーンのスープ	ぶたどん 豚丼 こまつな 小松菜とあげのおひたし じる かきたま汁
21	22	23	24	25
ミルクロール タンドリーチキン かぼちゃアーモンドサラダ やさい 野菜スープ	はん ご飯 まーぼーどうふ 麻婆豆腐 もやしのナムル たまご あおな はるさめ 卵と青菜の春雨スープ	ポークカレーライス キャベツの甘酢和え フルーツポンチ	はん ご飯 にこ 煮込みハンバーグ ごまあえ とうふ 豆腐とわかめのみそ汁	チャーハン きりぼしだいこん 切干大根のかみサラダ もめんとうふ 木綿豆腐とわかめのスープ ヨーグルト
28	29	30		
ふりかえきゅうじつ 振替休日 	ご飯 メンチカツ ゆで野菜添え だいずい 大豆入りひじき煮 とんじる 豚汁	かやくうどん やさい あ 野菜かき揚げの中華あんかけ ミルクソフトゼリー		

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



<h3>食事の重要性</h3> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h3>食文化</h3> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>