

4月 給食献立表

2025年 令和7年

石川県立ろう学校

月 げつ 月	火 か 火	水 すい 水	木 もく 木	金 きん 金
		9	10	11
14	15	16	17	18
* 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 果物(いちご)	ごはん ご飯 厚焼き卵スナップエンドウぞえ ごぼうサラダ さといも 里芋のみそ汁	スパゲッティナポリタン ボイルワインナー フルーツサラダ	ごはん ご飯 魚のピザ風 パスタサラダ 高野豆腐とコーンのスープ	ぶたどん 豚丼 小松菜とあげのおひたし 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 麻婆豆腐 もやしのナムル 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 煮込みハンバーグ ごまあえ 豆腐とわかめのみそ汁	チャーハン 切干大根のかきみサラダ 木綿豆腐とわかめのスープ ヨーグルト
28 ぶりかえきゅうじつ 振替休日	ご飯 メンチカツ 大豆入りひじき煮 とんじる 豚汁	やさいぞ ゆで野菜添え に ミルクソフトゼリー	かやくうどん 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で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)



<h2>食事の重要性</h2>  <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h2>心身の健康</h2>  <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>	<h2>食品を選択する能力</h2>  <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>
<h2>感謝の心</h2>  <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>	<h2>社会性</h2>  <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>	<h2>食文化</h2>  <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>