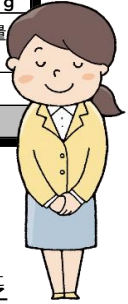




ご入学、ご進級おめでとうございます。いよいよ給食が始まります。待っていてくれたみなさん、ありがとうございます。水道や給食の機械をなおして下さった方、遠くから食材を届けて下さった方など、たくさんの方々のおかげで給食を再開することができました。感謝しておいしく食べて元気に過ごしましょう。

令和6年度		4月 学校給食献立表				飯田共同調理場(小学生)									
日	曜	献立名				主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		エネルギーたんぱく質脂質食塩相当量			
		主食	飲物	主菜	副菜	汁物	その他								
8	月	白ごはん	牛乳	ポークカレー	フルーツゼリー			豚肉	牛乳	トマト	グリーンピース	米	サラダ油	751	Kcal
										にんじん	りんご コーン	じゃがいも		23	g
										たまねぎ みかん				20	g
										しょうが パイナップル				2.5	g
9	火	白ごはん	牛乳	かわりきんぴら	大根とひき肉のうま煮			豚肉	牛乳	にんじん	ごぼう	米	サラダ油	650	Kcal
								鶏肉	昆布	いんげん	だいこん	砂糖 片栗粉	ごま油	27	g
								大豆			たまねぎ	こんにやく	ごま	17	g
								焼き豆腐			もやし きゅうり	さといも		1.7	g
10	水	白ごはん	牛乳	厚揚げと豚肉のオイスターソース炒め	海鮮ワンタンスープ			豚肉	牛乳	にんじん	たけのこ	米	サラダ油	609	Kcal
								厚揚げ	魚肉すり身	いんげん	たまねぎ ねぎ	砂糖	ごま油	20	g
								豆腐		チンゲン菜	きゃべつ きくらげ	小麦粉		17	g
								大豆			コーン もやし	片栗粉		1.6	g
11	木	白ごはん	牛乳	切干大根のカレー炒め	米粉のシチュー			豚肉	牛乳	にんじん	切干大根	米	サラダ油	716	Kcal
								鶏肉		ブロッコリー	えだまめ	砂糖	ごま	27	g
								豆乳			干しシイタケ	じゃがいも	バター	20	g
								大豆			たまねぎ コーン	米粉		1.6	g
12	金	鮭ちらし	牛乳	お麩のすまし汁	さくらんぼゼリー			さけ	牛乳	にんじん	コーン	米	ごま	661	Kcal
								油揚げ		小松菜	えだまめ ねぎ	砂糖		25	g
								木綿豆腐			ごぼう えのきだけ	麩		17	g
											干しシイタケ			1.7	g
※都合により献立の内容を一部変更する場合があります。 ※主な食材料名は、食品の栄養的な動きにより、3色のグループに分けて記載してあります。 ☆8~12日のアレルギー対応日はありません。 ※15日以降の献立については後日お知らせします。								エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g				
今月の平均値								677	24	18	1.8				
栄養基準量								650	21~32	14~21	2未満				



えいようきょうけんいだいしゅうきゅうしょくたんとどう もりおか み のり
栄養教諭兼飯田小給食担当 森岡美紀

ただしゅうきゅうしょくたんとどう てんとくし まり こ ようごきょうゆ
直小給食担当 大徳寺麻里子(養護教諭)

わかやましゅうきゅうしょくたんとどう くる ためい こ ようごきょうゆ
若山小給食担当 古田芽子(養護教諭)

うへしゅうきゅうしょくたんとどう う えだ ゆ み こ ようごきょうゆ
上戸小給食担当 上田愉美子(養護教諭)

しやういんしゅうきゅうしょくたんとどう たんぼみ ぼ こ ようごきょうゆ
正院小給食担当 田保美穂子(養護教諭)

おおたにしゅうちゅうきゅうしょくたんとどう ちりはま ようごきょうゆ
大谷小中給食担当 塵浜あゆみ(養護教諭)

ちやうり いん じんすけい こ うちこしゆ み こ まえださだ こ
調理員 陳祐恵子、打越由美子、前田貞子、

おおたともみ はまづかり え まえね な な こ
太田智美、濱塚里絵、前根奈々子

れいわ ねんど じやうきしよくいん やく しょく きゅうしょく たんとどう ちやうり かくこう たんとどう
 令和6年度は、上記職員で6校、約250食の給食を担当・調理したり、各校で担当したりいたします。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多岐にわたる人々の労働を支えていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

食器の気持ち

食器はみんなで作るものです。大切にしましょう。