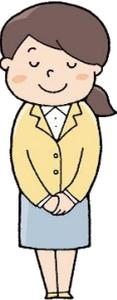




ご入学、ご進級おめでとうございます。いよいよ給食が始まります。待っていてくれたみなさん、ありがとうございます。水道や給食の機械をなおして下さった方、遠くから食材を届けて下さった方など、たくさんの方々のおかげで給食を再開することができました。感謝しておいしく食べて元気に過ごしましょう。

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	だいごん	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やうきやうしよくだんとう もりおかのみり
 栄養教諭兼飯田小給食担当 森岡美紀

ただしやうきやうしよくだんとう てんとくじまりこ(養護教諭)
 直小給食担当 大徳寺麻里子(養護教諭)

わかやましやうきやうしよくだんとう くるためいこ
 若山小給食担当 古田芽子(養護教諭)

うへしやうきやうしよくだんとう うえだゆみこ
 上戸小給食担当 上田愉美子

しやういんしやうきやうしよくだんとう たんぼみほこ
 正院小給食担当 田保美穂子

おおたにしやうちゆうきやうしよくだんとう ちりはま
 大谷小中給食担当 塵浜あゆみ

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 しやうきしよくいん やくしよく きやうしよく たんとう ちやうり かくこう たんとう
 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。