


4月 きゅうしょくこんだてひょう

給食予定回数 13回



静岡市立清水岡小学校

日	ようび	こんだて	(あか)	(みどり)	(き)	エネルギー-kcal たんぱく質g 脂質g カルシウムmg 塩分g	ひとくちメモ
			ちやにくのもとになる	からだのちようしをととのえる	ねつやちからのもとになる		
11	木	げんまいいりまるがたパン ぎゅうにゅう ハンバーグ こふきいも やさいスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく ベーコン	たまねぎ にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ ほうれんそう ホールコーン	パン げんまい あぶら じゃがいも	565 24.8 19.7 362 2.3	給食が始まります! 新しい学年ではそれぞれ必要な栄養の量が増えるので、少しずつ給食の量も増えています。今日からの1年間もしっかり食べて健康な体を作っていきます。
12	金	カレーライス ぎゅうにゅう かいそうサラダ おいわいゼリー	ぶたにく ぎゅうにゅう わかめ とうにゅう	にんじん たまねぎ にんにく しょうが キャベツ きゅうり いちご	こめ むぎ じゃがいも あぶら ドレッシング さとう	639 21.3 18.2 291 1.9	ひと口だけで食べてみよう 私たちは食べることで命を保ったり活動したり、成長をしたりしています。毎日を元気に過ごすためにも、好き嫌いをしてしないで食べる事ができるとよいですね。
15	月	ソフトめん ミートソース ぎゅうにゅう コーンサラダ ヨーグルト	ぎゅうにく ぶたにく チーズ ぎゅうにゅう ヨーグルト	たまねぎ にんじん にんにく しょうが マッシュルーム キャベツ きゅうり ホールコーン	ソフトめん あぶら ドレッシング	621 29.1 19.5 562 1.9	主食 給食ではほとんどがごはんとパンを主食としています。めんが主食の日も設けています。ソフトめんや中華めん、うどんなどが出来ます。清水区のめん屋さんで県産小麦ブレンド粉を使って作ってくれています。
16	火	むぎごはん ぎゅうにゅう サケのしおやき にびたし みそしる りんごゼリー	ぎゅうにゅう サケ あぶらあげ とうふ わかめ みそ	はるきゃべつ こまつな にんじん たまねぎ りんご	こめ むぎ さとう	553 24.3 15.0 368 2.2	食べる前にきれいに手を洗いましょう
17	水	くろざとうパン ぎゅうにゅう ツナコロッケ はるキャベツのサラダ ミネストローネ	ぎゅうにゅう まぐろあぶらづけ ベーコン しろいんげん	たまねぎ はるきゃべつ きゅうり ホールコーン たまねぎ にんじん トマト チンゲンサイ	パン くろみつとう じゃがいも さとう こむぎこ パンこ あぶら ドレッシング マカロニ	580 21.2 21.0 334 2.3	はるキャベツ キャベツは1年を通して給食でよく使用する野菜のひとつです。季節によって違いがあり、今はみずみずしくて柔らかい葉で、巻きが緩めの春キャベツを使います。
18	木	むぎごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 ナムル ソーダゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ とうにゅう かんてん	たけのこ にんじん しいたけ はねぎ ねぶかねぎ にんにく しょうが ほうれんそう にんじん もやし	こめ むぎ ごまあぶら さとう でんぷん ごまあぶら さとう ごま さとう	666 27.3 20.3 471 1.9	マーボー豆腐 給食のマーボー豆腐ではたくさんの豆腐を使いますが、普通の豆腐より水分を絞った「絞り豆腐」を使って調理しています。水分が少ないのでしっかりと味が付きおいしく出来上がります。
19	金	ロールパン ぎゅうにゅう ようふうおでん パインサラダ	ぎゅうにゅう ウィンナー しろはんべん こんぶ	たまねぎ にんじん いんげん こんにやく キャベツ にんじん パイナップル	パン じゃがいも ドレッシング	655 26.2 30.4 327 2.4	牛乳 給食では、牛乳がほぼ毎日のように出ます。それは、良質なたんぱく質や、成長に必要なカルシウムがたくさん入っているからです。残さずしっかり飲みましょう。
22	月	むぎごはん ぎゅうにゅう なまあげのカレーいため ごもくちゅうかスープ アセロラゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく なまあげ ごもくちゅうか	たまねぎ にんじん にんにく はねぎ にんじん たけのこ チンゲンサイ もやし きくらげ アセロラ	こめ むぎ あぶら さとう さとう	596 22.3 18.0 410 1.7	大豆製品 給食ではさまざまな大豆製品を取り入れています。大豆は栄養豊富で食物繊維も多く、生活習慣病の予防にもよいといわれていますね。
23	火	ロールパン ぎゅうにゅう やきそば フルーツポンチ	ぎゅうにゅう ぶたにく とうにゅう かんてん	キャベツ にんじん もやし しょうが みかん パイナップル おうとう ぶどう りんご	パン むしめん あぶら さとう	634 21.6 22.4 296 1.8	やきそば 給食の中でも大人気の焼きそばには、めんの1.5倍の野菜が入っています。山盛りの切った野菜とサクサクに油で揚げためんを手際よく炒めて一気に作ります。
24	水	チキンピラフ ぎゅうにゅう トマトオムレツ ポトフ	とりにく ぎゅうにゅう たまご ウィンナー	たまねぎ にんじん ホールコーン トマト キャベツ たまねぎ にんじん	こめ むぎ あぶら さとう あぶら じゃがいも	535 21.1 17.4 27 2.2	大切な食事のあいさつ

日	ようび	こんだて	(あか)	(みどり)	(き)	エネルギーkcal たんぱく質g 脂質g カルシウムmg 塩分g	ひとくちメモ
			ちやにくのもとになる	からだのちようしをととのえる	ねつやちからのもとになる		
25	木	むぎごはん			こめ むぎ	577 24.6 18.7 280 1.9	はしを正しく使いましょう 和食の日は「はし」で食べましょう。正しく持つことができるかな？おうちでも、食事の時に正しく「はし」を持っておいしくいただきます。
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
		とりにくのでりやき	とりにく	しょうが	さとう		
		やさしいため	ベーコン	キャベツ にんじん もやし	あぶら		
		みそしる	あぶらあげ みそ	たまねぎ ねぶかねぎ	じゃがいも		
26	金	ロールパン			パン	524 21.7 21.0 321 2.1	 てよい姿勢ですか？ 食べ
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
		クリームシチュー	とりにく めいとうにゅう	たまねぎ にんじん	じゃがいも バター こむぎこ		
		グリーンサラダ		キャベツ きゅうり グリーンアスパラ	ドレッシング		
30	火	たけのごはん	あぶらあげ	しんたけのこ にんじん	こめ	550 22.0 20.5 436 2.3	ふるさと給食の日 ～たけのごはん～ たけのこは竹の若い芽を掘り起こしたものです。地元で採れた旬のたけのこの香いや味を楽しみましょう。
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
		まぐろのフライ	まぐろ	たまねぎ しょうが	パンこ こむぎこ あぶら さとう		
		そくせきづけ	こんぶ	キャベツ きゅうり			
		なまあげのみそしる	なまあげ みそ	こまつな もやし			



今年度、静岡市学校給食では「食の大切さや楽しさを実感させる」ことを重点目標にしています。それに基づいて『**食べもののひみつを探して楽しく食べよう**』を献立作成のテーマに掲げ、食育をすすめていきます。





ぜひウェブサイトをご覧ください



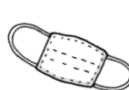




しずかんと！ 静岡市の学校給食
おいしい静岡
いただきます！



学校給食専用ウェブサイト二次元コード

学校給食の歴史や食育クイズなど、楽しく食について学べる内容になっています。また、献立表や給食レシピなども簡単に検索することができます。ぜひ、ウェブサイト二次元コードよりアクセスしてみてください！

給食セット持ち物チェック!

- マスク 
- はし・スプーン 
- ビニールシート 
- ハンカチ 
- はみがきセット 

給食時間の約束

好ききらいしないで食べよう よくかんで食べよう



食べている途中で立ち歩かないようにしよう



口の中に食べものをたくさん詰めこんだり、ほおばったまま話さないようにしよう



食べている途中で立ち歩かないようにしよう



- ※ めん類の製造過程でそば、卵が混入する可能性があります。
- ※ パンの製造過程で、卵、落花生、アーモンド、オレンジ、牛肉、くるみ、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン等が混入する可能性があります。
- ※ 魚には小骨が残っている可能性があります。食べるときは注意して食べましょう。
- ※ 食材の使用については安全確認に努めています。 ※ 給食費はすべて食材料費に使用しています。
- ※ 表示されている栄養価は、小学校3・4年生の数値です。
- ※ 少年写真新聞社のイラストを使用しています。

保護者の皆様

給食当番の着る白衣は、クラスのみんなで使います。お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯や取れかかったボタンの縫い付けなどのご協力をよろしくお願いいたします。

