



日	曜日	献立名	つかわれているたべもの			エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)			
			おもにからだを つくる赤のたべもの	おもにからだのちょうしを とどのえる緑のたべもの	おもにエネルギーの もとになる黄色のたべもの					
12	水	ミニパン きゅうにゅう やきそば あげぎょうざ マーシャルピーンズ (チョコクリーム)	ふたにく あげはん ふたミンチ	ぎゅうにゅう あおのり	にんじん ねぎ にら	キャベツ たまねぎ もやし しいたけ しょうが にんにく	パン やきそばめん ぎょうざのかわ マーシャル ピーンズ	てんかす あぶら	683	23
13	木	ごはん ぶたキムチ ユイミタン (ちゅうかたまごスープ)	ふたにく とりミンチ たまご	ぎゅうにゅう	にんじん にら ねぎ	おろしにんにく おろししょうが たまねぎ はくさいキムチ もやし キャベツ ホールコーン クリームコーン	ごはん でんぶん さとう	しろごま ごまあぶら	618	26
14	金	ごはん さばのたつたあげ はりはりつけ げんきじる	さば あぶらあげ みそ	しおこんぶ しらすほし ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	おろしにんにく おろししょうが きりほしだいこん たまねぎ	ごはん さとう ごめこ でんぶん さつまいも	あぶら	651	24
17	月	ごはん チキンカレー フルーツポンチ	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	おろししょうが おろしにんにく たまねぎ りんご グリーンピース みかんかん パインかん おうとうかん	ごはん じゃがいも	あぶら	651	18
18	火	ごはん マーボー豆腐 もやしのちゅうかサラダ	ふたミンチ 豆腐 ハム あかみそ	しらすほし ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	おろししょうが おろしにんにく ほししいたけ たまねぎ もやし きゅうり	ごはん さとう でんぶん	白ごま でんぶん	613	24
19	水	パン クリームシチュー フレンチサラダ	とりにく ハム	ぎゅうにゅう	ブロッコリー にんじん	はくさい たまねぎ キャベツ きゅうり ホールコーン	ミニパン さとう さつまいも	あぶら	550	23
20	木	ごはん ホキのマヨコーンやき ぶたじる	ホキ ふたにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ パセリ	たまねぎ ホールコーン だいこん こんにゃく	ごはん さつまいも	マヨネーズ	606	24
21	金	ごはん カラフルポーク わかめスープ	ふたにく かまぼこ	わかめ ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	おろししょうが ホールコーン たまねぎ かいわれだいこん	ごはん こむぎこ でんぶん さとう	あぶら 白ごま ごまあぶら	600	22
24	月	わかめごはん まごわやさしいにもの かきたまじる	とりにく だいす ちくわ たまご	わかめ いとこんぶ ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	ごぼう こんにゃく ほししいたけ さやいんげん たまねぎ えのきだけ	ごはん じゃがいも さとう でんぶん	白ごま ごまあぶら	587	21
25	火	ごはん さわらのてりやき キャベツのいそかあえ 4がつのみそじる	さわら あつあげ みそ	のり けずりぶし しらすほし ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	キャベツ もやし たまねぎ おろししょうが	ごはん さとう		587	26
26	水	リッチパン のむ ヨーグルト とりからしモン そえやさい (ブロッコリー) ABCコンソメスープ おたんじょうびデザート	とりにく ベーコン	のむヨーグルト	にんじん	キャベツ ブロッコリー たまねぎ レモンかじゅう おろししょうが	リッチパン さとう でんぶん じゃがいも マカロニ	あぶら	701	24
27	木	ごはん さかなそぼろ わかたけじる おうとうかん	まぐろフレーク たまご	わかめ ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	さやいんげん たけのこ たまねぎ おうとうかん	ごはん		603	23
28	金	ごはん にくじゃが ブロッコリーのサラダ	ぎゅうにく ハム	ぎゅうにゅう	にんじん ブロッコリー	たまねぎ こんにゃく さやいんげん キャベツ	ごはん さとう じゃがいも	あぶら マヨネーズ	660	19

※物資の納入状況により、献立や食材を変更することがあります。ご了承ください。

今月の給食費
小学1年生 260(円) × 10(回) = 2,600(円) *
小学2~6年生 260(円) × 13(回) = 3,380(円)

人を良くすると書いて「食」
～学校給食の目標～

今年度もよろしくお願ひいたします

今年度11人の調理員と、栄養教諭で衛生管理につとめ、安心、安全、そしておいしい給食づくりに努めてまいります。給食運営に必要な経費には、食材料費はもちろんですが、消耗品費、光熱水費、人件費などもあります。保護者のみなさんには、その中の食材料費のみを「学校給食費」としてご負担いただいております。

今年度、本校の給食費は1食あたり260円となります。

学校給食の目標

- 適切な栄養と麻痺で、健やかな体と心を育む。
- 食を食べることの大切さや喜びを知る。
- 給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。
- 毎日の食事について、自分でも考え、判断して食べられるようになる。
- いつも感謝の気持ちをもち、食事をいただくことができる。
- 他人のことを考えて思いやり、学校生活を豊かなものにする。
- 食を通して地域の伝統や歴史を学び、食文化を未来に伝えていく。