

## 学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事であることはもちろん、学校教育の一環として取組を行っています。子どもたちの心身の健全な発達の助けとなるため次の7つの目標を掲げています。

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| 健康の保持増進<br>        | 望ましい食習慣を養う<br>   | 社交性及び協同の精神を養う<br>  | 生命及び自然への感謝<br> |
| 勤労を重んずる態度を育成<br> | 伝統的な食文化を知る<br> | 食料の生産・流通への理解<br> | 学校給食法より   |

### 献立の内容

ごはん



週3回

パン



週1回

めん類



週1回

- おかずは煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物など変化をつけています。
- 行事や旬の食材、季節感を考えています。
- 地場産物を活用しています。

### 今年度も安全・安心でおいしい給食の提供に努めます



学校給食は、上記の学校給食の目標を満たすよう、栄養教諭が献立を考えています。栄養教諭とは栄養士または管理栄養士、教員という2つの立場で、学校給食管理と食に関する指導の業務があり、給食の内容充実を図るとともに、給食を活用し児童生徒への食育指導を行っています。

1年を通して、子どもたちの健やかな成長に寄与できるよう努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

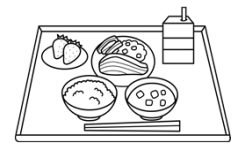
# 4月 こんだてひょう

| 月   | 火   | 水   | 木   | 金  |  |
|---|---|---|---|--|--|
| <p>★4月の平均値★</p> <p>&lt;小学生&gt;<br/>エネルギー 687kcal<br/>たんぱく質 26.7g<br/>脂質 23.0g</p> <p>&lt;中学生・高校生&gt;<br/>エネルギー 843kcal<br/>たんぱく質 32.3g<br/>脂質 27.4g</p> | <p><b>主食</b><br/>(おもに体を動かすエネルギーのもとになる)</p> <p><b>主菜</b><br/>(おもに体をつくるもとになる)</p> <p><b>副菜</b><br/>(おもに体の調子をととのえるもとになる)</p> <p><b>汁物</b><br/>(不足しがちな栄養素を補う)</p> <p><b>デザート・その他・飲み物</b><br/>(不足しがちな栄養素を補う)</p> | <p>インスタグラム<br/>(写真動画共有SNS) はじめました！日々の給食の写真が随時掲載しています。ご家族での話題のおともにフォローよろしくお願いします。</p>  |  <p>KYUSYOKU.TAIKI</p>  | <p><b>鮭青菜ごはん</b><br/>米、鮭、大根葉</p> <p><b>たらフライ・パックスソース</b><br/>たら、小麦粉</p> <p><b>鶏汁</b><br/>鶏肉、こんにゃく、ごぼう、大根、玉ねぎ、人参、長ねぎ、豆腐</p> <p><b>牛乳</b></p>  |  |
|   | 11  | 12  | 13  | 14   | 15   |
|   | <p><b>ごはん</b><br/>米</p> <p><b>いわしの梅煮</b><br/>いわし</p> <p><b>ごまみそ炒め</b><br/>鶏肉、人参、こんにゃく、いんげん、うずら卵</p> <p><b>みそ汁</b><br/>豆腐、なめこ、長ねぎ</p> <p><b>牛乳</b></p>   | <p><b>ごはん</b><br/>米</p> <p><b>マーボー豆腐</b><br/>豆腐、豚肉、人参、長ねぎ、椎茸</p> <p><b>ナムル</b><br/>もやし、きゅうり、ハム、ごま</p> <p><b>牛乳</b></p>                          | <p><b>きつねうどん</b><br/>うどん、鶏肉、油揚げ、人参、椎茸、こんにゃく</p> <p><b>かぼちゃコロッケ</b><br/>かぼちゃ、じゃがいも、玉ねぎ、小麦粉</p> <p><b>牛乳</b></p>  | <p><b>ブランパン(パンズ)</b><br/>パン</p> <p><b>キャベツメンチカツ・パックスソース</b><br/>キャベツ、鶏肉、玉ねぎ、豚肉</p> <p><b>ハムサラダ</b><br/>ハム、キャベツ、きゅうり</p> <p><b>根菜スープ</b><br/>ごぼう、大根、たけのこ、人参、鶏肉</p> <p><b>スライスチーズ・牛乳</b></p> | <p><b>麦入りごはんのチキンカレー</b><br/>米、麦、鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参</p>  |
|   | 18  | 19  | 20  | 21   | 22   |
|   | <p><b>ごはん</b><br/>米</p> <p><b>さばのみぞれ煮</b><br/>さば</p> <p><b>筑前煮</b><br/>たけのこ、人参、いんげん、椎茸、鶏肉、大根、ちくわ、こんにゃく</p> <p><b>みそ汁</b><br/>玉ねぎ、小松菜、人参</p> <p><b>牛乳</b></p>  | <p><b>ごはん</b><br/>米</p> <p><b>すき焼き風煮</b><br/>豚肉、しらたき、豆腐、玉ねぎ、白菜、椎茸、ちくわ、長ねぎ</p> <p><b>切干大根のツナマヨ和え</b><br/>切干大根、きゅうり、ツナ、人参、ごま</p> <p><b>牛乳</b></p> | <p><b>しおラーメン</b><br/>ラーメン、豚肉、小松菜、もやし、玉ねぎ、人参、白菜</p> <p><b>春巻き</b><br/>キャベツ、玉ねぎ、人参、豚肉、春雨、ねぎ、ひじき、小麦粉</p> <p><b>牛乳</b></p>  | <p><b>チョコチップパン</b><br/>パン</p> <p><b>チキンのチーズ焼き</b><br/>鶏肉、パン粉、チーズ</p> <p><b>じゃがいものポタージュ</b><br/>鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参</p> <p><b>プリン・牛乳</b><br/>豆乳、水あめ</p>   | <p><b>五目ごはん</b><br/>米、鶏肉、人参、ごぼう、しめじ、油揚げ</p> <p><b>たまごやき</b><br/>卵</p> <p><b>みそ汁</b><br/>じゃがいも、玉ねぎ、わかめ</p> <p><b>牛乳</b></p> |
| 25  | 26  | 27  | 28  | 29   |  |
| <p><b>ごはん</b><br/>米</p> <p><b>鮭のつけ焼き</b><br/>鮭</p> <p><b>ひじきと大豆の煮物</b><br/>大豆、ひじき、ちくわ、人参、いんげん</p> <p><b>みそ汁</b><br/>生揚げ、しめじ、人参</p> <p><b>牛乳</b></p>     | <p><b>麦入りごはんの肉なべ丼</b><br/>米、麦、豚肉、しらたき、人参、椎茸、ごぼう、白菜、玉ねぎ、舞茸</p> <p><b>にら玉汁</b><br/>卵、にら</p> <p><b>牛乳</b></p>  | <p><b>あんかけ焼きそば</b><br/>焼きそば、えび、豚肉、玉ねぎ、人参、白菜、きくらげ、うずら卵</p> <p><b>揚げしゅうまい</b><br/>玉ねぎ、鶏肉、小麦粉、すりみ</p> <p><b>牛乳</b></p>                             | <p><b>コッペパン</b><br/>パン</p> <p><b>カレーコロッケ</b><br/>じゃがいも、人参、玉ねぎ、小麦粉</p> <p><b>コーンサラダ</b><br/>コーン、キャベツ</p> <p><b>オニオンスープ</b><br/>玉ねぎ、人参、ウインナー、パセリ</p> <p><b>牛乳</b></p> | <p><b>昭和の日</b></p>   |  |



大樹町学校給食センターでは、町内の小学校・中学校・高校の児童生徒約550人分の給食を作っています。材料は可能な限り国産、道産、十勝産、大樹産のものを取り入れるようにしています。

給食センター職員一同、安全でおいしい給食が提供できるよう努めます。1年間よろしく申し上げます。



※材料は仕入れの都合により、一部変更となる場合がありますのでご了承ください。  
※加工品については、使用されている食品をすべて記載しきれないことがあります。