

学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。

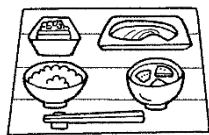
学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事であることはもちろん、食に関する知識や実践力を身につけるための教材であり、学校教育の一環として取組を行っています。学校給食法では、子どもたちの心身の健全な発達の助けとなるために、次の7つの目標を掲げています。

学校給食の目標

健康な体をつくる



望ましい食生活のお手本になる



助け合い、協力して楽しく食べる



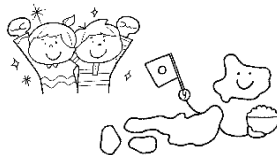
自然の恵みに感謝する



働く人たちに感謝して食べる



地域の食を知り未来に伝える



食を通して社会のしくみを知る



献立の内容

ごはん



週3回

パン



週1回

めん類



週1回

○副食（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。

毎月の献立表をご確認ください

食物アレルギーは、乳児期にもっとも多く、年齢が上がると共に減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずはご家庭で食べることをおすすめします。毎月配布している献立表には、献立名や使用している食材などが書かれていますので、ご確認ください。



月 8	火 9	水 10	木 11	金 12
入学式 	ごはん 米	わかめうどん うどん、豚肉、わかめ、たけのこ、玉ねぎ、人参、ごぼう、こんにゃく	コッパン パン	ごはん 米
	すき焼き風煮 豚肉、白滝、豆腐、玉ねぎ、長ねぎ、白菜、椎茸、ちくわ	タコでたこ焼き たこ、小麦粉、キャベツ、長ねぎ	じゃがいものポタージュ 鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、牛乳、脱脂粉乳、バター	たまご油揚げのみそ汁 玉ねぎ、人参、油揚げ
	大根サラダ 大根、きゅうり、鶏肉、卵不使用マヨネーズ	小袋ソース 牛乳	チキンのチーズ焼き 鶏肉、小麦粉、チーズ	ほっけ和風フライ ほっけ、小麦粉
	牛乳	牛乳	コーンサラダ コーン、キャベツ、ハム	キャベツのごまあえ キャベツ、人参、ごま
			牛乳	牛乳
15	16	17	18	19
麦入りごはんのチキンカレー 米、麦、鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、バター、脱脂粉乳	麦入りごはんの肉みそ丼 米、麦、豚肉、キャベツ、玉ねぎ、人参	スパゲッティミートソース スパゲッティ、豚肉、玉ねぎ、人参、ピーマン、大豆、バター	たまごパン（背割り） パン	ウイナーピラフ 米、ウイナー、玉ねぎ、人参、コーン、枝豆、バター
フルーツのサイダーゼリーあえ パイン、みかん、アロエ、サイダーゼリー	春雨スープ 春雨、ベーコン、小松菜、コーン、人参	コーンクリーミーサラダ コーン、キャベツ、枝豆、コーンクリーミードレッシング	アルファベットスープ 白菜、いんげん、人参、ウイナー、マカロニ	コンソメスープ 人参、いんげん、キャベツ、ベーコン
牛乳	牛乳	牛乳	ロングウイナー ウイナー	揚げ鶏肉のケチャップ煮 鶏肉、玉ねぎ、小麦粉
			ごまドレッシングサラダ キャベツ、きゅうり、ハム、コーン、ごまドレッシング	お祝いいちごゼリー いちご、豆乳
			牛乳・小袋ケチャップ	牛乳
22	23	24	25	26
振替休日 	ごはん 米	みそラーメン ラーメン、コーン、豚肉、人参、長ねぎ、白菜、もやし	ブランパン パン	ごはん 米
	大根と小松菜のみそ汁 大根、小松菜、油揚げ	春巻 キャベツ、玉ねぎ、人参、豚肉、春雨、長ねぎ、ひじき、小麦粉	ポークシチュー 豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参	白菜とえのきのみそ汁 白菜、人参、えのき
	肉じゃが 豚肉、じゃがいも、白滝、人参、玉ねぎ、いんげん	牛乳	クリスピーチキン 鶏肉、小麦粉	厚焼きたまご 卵
	牛乳		マカロニサラダ マカロニ、人参、コーン、いんげん、卵不使用マヨネーズ	切り干し大根のそぼろ炒め 大根、豚肉、枝豆、人参
			牛乳	牛乳
29	30			
昭和の白 	ごはん 米		食べ物とは体の中での動きによって3つの色に分けられます。 黄：エネルギーのもとになる（米、パン、めん類、いも類、砂糖、油脂類など） 赤：体をつくるもとになる（肉、魚、卵、小魚、牛乳・乳製品、豆・豆製品、海藻など） 緑：体の調子を整えるもとになる（野菜、果物、きのこなど）	★4月の平均値★ エネルギー 649kcal たんぱく質 26.2g 脂質 20.5g ★今月の大樹産食材★ 豚肉
	大根とわかめのみそ汁 豆腐、わかめ、大根			
	さば塩焼き さば			
	五目きんぴら 豚肉、ごぼう、人参、白滝、ピーマン、椎茸、ごま			
	牛乳			

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510人分の給食を作っています。材料は可能な限り大樹産、十勝産、道産、国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年間よろしくお願ひします。



KYUSYOKU.TAIKI

インスタグラムで、日々の給食の写真を随時掲載しています。ぜひご覧ください！

※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。