

令和6年度 4月給食献立表 福島町学校給食センター

	月	火	水	木	金		
献立	8 ごはん  牛乳 じゃがいものみそしる ほっけのさいきょうやき だいこんのそぼろいため	9 コッパン 牛乳 チンゲンサイと にくだんこのスープ ポークビーンズ レーズンクリーム	10 ごはん 牛乳 ごもくみそしる とりのからあげ はくさいのさっぱりあえ	11 しょうゆラーメン 牛乳 あげしゅうまい ようなし	12 くろまいごはん 牛乳 チキンカレー コールスローサラダ ふくじんづけ おいわいクレープ 		
約エネルギー	580kcal 750kcal	610kcal 790kcal	650kcal 850kcal	820kcal 1070kcal	780kcal 1010kcal		
あか	鶏肉 ほっけ 味噌 牛乳	豚肉 ベーコン 大豆 肉団子 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	豚肉 かまぼこ 焼売 牛乳	鶏肉 牛乳		
き	ごはん じゃが芋 油	パン 春雨 じゃが芋 油 レーズンクリーム	ごはん 油	中華種油	ごはん 黒米 じゃが芋 油 パター ルー ドレッシング		
みどり	人参 大根 長ねぎ 菊 ほうれん草 椎茸	人参 長ねぎ 玉ねぎ チンゲン菜 しめじ	人参 大根 長ねぎ 白菜 きゅうり しめじ	人参 長ねぎ 玉ねぎ ほうれん草 もやし しめじ めんま 洋梨	人参 玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン りんご		
献立	15 牛乳 マーボーどうふどん ワンタンスープ アセロラゼリー	16 まるわりパン 牛乳 コロコロやさいのスープ ポロニアソーセージ ポイルキャベツ (マヨネーズ)	17 ごはん 牛乳 ごまつなのみそしる さばのみそに ひじきのにもの	18 にくうどん  牛乳 やさいかきあげ りんごゼリー	19 とりめし  牛乳 だいこんのみそしる にくじゃが		
約エネルギー	670kcal 870kcal	540kcal 700kcal	610kcal 790kcal	760kcal 990kcal	680kcal 880kcal		
あか	豚肉 鶏肉 豆腐 ワンタン 牛乳	ソーセージ 牛乳	さば 大豆 油揚げ 牛乳	豚肉 かまぼこ 油揚げ 牛乳	豚肉 鶏肉 味噌 牛乳		
き	ごはん 砂糖 片栗粉 ごま油 ゼリー	パン じゃが芋 マヨネーズ	ごはん 砂糖	うどん かきあげ 砂糖 油 ゼリー	ごはん じゃが芋 白滝 油 砂糖		
みどり	人参 長ねぎ 菊 えのき きくらげ メンマ	人参 玉ねぎ 白菜 キャベツ	人参 長ねぎ 小松菜 えのき	人参 長ねぎ ほうれん草 椎茸	人参 大根 ごぼう 長ねぎ 玉ねぎ いんげん 椎茸 しめじ		
献立	22 ごはん  牛乳 しめじのみそしる あじつきにくだんご きんぴられんこん	23 コッパン 牛乳 ブラウンシチュー チキンナゲット (ケチャップ) ハムコーンサラダ	24 ごはん  牛乳 いもだんごじる ぶたにくの しょうがいため いちごのフル	25 ソースやきそば 牛乳 とりとチンゲンサイの スープ パイ	26 ごはん 牛乳 けんちんじる かつおフライ(ソース) ごまつなのいそあえ		
約エネルギー	630kcal 820kcal	630kcal 820kcal	730kcal 950kcal	560kcal 730kcal	580kcal 750kcal		
あか	肉団子 さつま揚げ 豆腐 心のり 牛乳	鶏肉 ナゲット ハム 牛乳	豚肉 鶏肉 牛乳	豚肉 鶏肉 牛乳	かつお 豆腐 焼き海苔 牛乳		
き	ごはん ごま 砂糖 油	パン じゃが芋 ごま 砂糖 油 パタールー	ごはん 芋もち 砂糖 油 ムース	中華種油	ごはん こんにゃく 油		
みどり	人参 ごぼう れんこん しめじ 椎茸	人参 玉ねぎ キャベツ マッシュルーム クリーンプライス コーン	人参 玉ねぎ 椎茸	人参 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ チンゲン菜 もやし しめじ パイン	人参 大根 ごぼう 長ねぎ 小松菜 いんげん もやし		
献立	29 しょうわの白 	30 コッパン 牛乳 ポトフ ケチャップハンバーグ ブロッコリーの ごまふうみサラダ	こんげつ ふくしまちょう しょくざい ～ 今月の福島町の食材 ～   しいたけ くろまい		 		
約エネルギー		530kcal 690kcal	小学校(中学年)	中学校			
あか		鶏肉 ハンバーグ ソーセージ 牛乳	こんげつ 今月の 平均栄養価	エネルギー			650kcal 840kcal
き		パン じゃが芋 ドレッシング	たんぱく質	27.5g 35.8g			
みどり		人参 玉ねぎ キャベツ きゅうり ブロッコリー 黄ピーマン	脂肪	22.5g 29.3g			

今年度も安全・安心でおいしい給食をつくります



学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。おいしいことはもちろん、安全・安心であることが重要です。栄養バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めています。



きゅうしょく 4月 給食だより



にゅうがく しんきゅう 入学・進級おめでとう

はる ひざ しんにゅうせい むか しんねん
うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年
ど はじ にゅうがく しんきゅう がつ
度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、
あたらし せいかつ きたい むね ぶく いっぽう かんきょう か つか
新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲
れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに
ね ちようしょく た どうごう たいせつ
寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。
こんねん ど あんしん あんぜん きゅうしょく ていきよう しよくいんいち
今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一
がんとく かつこうきゅうしょく りかい きょうりよく
丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひ致します。



きゅうしょく 給食はじまります!



きゅうしょく しょくじ まも 給食の決まり★食事のマナーを守りましょう

<p>きゅうしょく まえ 給食の前に、 つくえ うえ かたづ 机の上を片付け ましょう。★</p>	<p>て あら 手をきれいに洗い ましょう。</p>	<p>きゅうしょくとうばん 給食当番は みじたく どの 身支度を整え、 けんこう 健康チェックを しましょう。</p>
<p>きょうりよく しゅんび 協力して準備をしましょう。</p>	<p>ぜんいん きゅうしょく 全員の給食がそろったら、 「いただきます」 をしましょう。</p> <p>いただきます</p>	<p>しせい 姿勢よく、 も しょうき 持てる食器は て も 手に持って た 食べま しょう。</p>
<p>た もの た 食べ物は、食べやすい おお 大きさにして、よくかんで た 食べましょう。</p>	<p>じ かんない た お 時間内に食べ終わるように しましょう。</p> <p>いただきます</p>	<p>しょうき たいせつ あつか 食器は大切に扱ひましょう。</p>