

# 4月の予定献立表

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。

進級おめでとう



学校給食摂取基準  
 ○エネルギー 650kcal(小学生)  
 ○エネルギー 830kcal(中学生)  
 ○たんぱく質(小中共通)  
 摂取エネルギー全体の13~20%  
 ○脂質(小中共通)  
 摂取エネルギー全体の20~30%

<p><b>献立表の見方</b></p> <p>献立表のおもて面は、給食時間に配膳の見本として活用します。正しい位置に配膳することで、食べやすく、こぼすことがなくなり、食事のマナーを身につけることができます。うら面は、食材を3つのグループの動きに分け、食物アレルギー対応として表示義務、推奨食品28品目を記載しています。ご家庭にて、お子さんと確認をお願いします。</p>	<p><b>名護市で作られた食材!</b></p> <p>・冬瓜・キャベツ・ねぎ・鶏肉          ・豚肉・卵・ピーマン・にら・大根          ・豆腐・もやし・シークワサー          ・バジル・きゅうり・チンゲン菜          が給食に登場する予定です♪          給食では名護市産や          県産の食材を中心に使用し          給食に提供しています。</p>	<p><b>8(木)</b> 全小1・羽中1・幼稚園欠食</p> <p>はっさく          白いんげん豆の甘煮          にんじんシリシリ          麦ごはん イナムドゥチ</p>	<p><b>9(金)</b> 幼稚園欠食</p> <p>お祝いデザート          鯖の梅西京焼き          ばら寿司          小松菜のお浸し</p> <p><b>入学・進級お祝い献立</b></p>	
<p><b>12(月)</b></p> <p>シークワサー白玉          スコッチエッグ          麦ごはん チキンカレー</p>	<p><b>13(火)</b></p> <p>はちみつ          魚の香草焼き          ブロッコリソテー          仲良しパン          春キャベツと          麦のスープ</p>	<p><b>14(水)</b></p> <p>カルフィッシュ          三月菓子          沖縄やきそば          スーナー</p> <p><b>サンクウチサンニチ</b></p>	<p><b>15(木)</b></p> <p>くだもの          ミルクかりんとう          ネバナバ          肉みそ丼          けんちん汁</p>	<p><b>16(金)</b> 久志幼欠食</p> <p>バナナ          ごぼうナッツ          チーズピラフ          海藻サラダ</p>
<p><b>19(月)</b> 緑風・久志幼欠食</p> <p>ライチゼリー          菜の花のお浸し          かき揚げ丼          (麦ごはん)          (かき揚げ・たれ)          すまし汁</p>	<p><b>20(火)</b></p> <p>オレンジ          イタリアンサラダ          魚のピカタ          あみパン          キャベツの          クリーム煮</p>	<p><b>21(水)</b></p> <p>日向夏          ごまじゃこサラダ          鶏肉の          照り焼き          春の香りごはん</p>	<p><b>22(木)</b></p> <p>さくらんずこう          野菜の白みそ和え          御三味(豆腐・昆布)          きびごはん          鶏汁</p> <p><b>清明(シーミー)献立</b></p>	<p><b>23(金)</b></p> <p>みかん          じゃがバター          バジル          スパゲッティー          ナッツサラダ</p>
<p><b>26(月)</b></p> <p>はっさく          チンジャオロース          米粉の春巻き          麦ごはん かきたま汁</p>	<p><b>27(火)</b></p> <p>バナナ          アスパラソテー          ココア          揚げパン          ポークビーンズ</p>	<p><b>28(水)</b> ひるぎ1年~6年欠食</p> <p>カップもずく          スルルのから揚げ          パパイア          イリチー          フーチバージュシー</p> <p><b>三月ウマチー献立</b></p>	<p><b>昭和の日</b></p> <p><b>30(金)</b> 真喜屋小・稲田小欠食</p> <p>ヨーグルト          ちくわの磯辺揚げ          じゃが芋の          焼きうどん          辛子和え</p>	

**入学・進級**  
 おめでとうございます



ドキドキとワクワクの新年度が始まりました。給食センターでは、子ども達楽しく学校生活を送れるよう、学校給食を通して子ども達をサポートしていきます。学力と体力の基本は「食べること」であり、「生きる源」ですが、忘れられがちです。生涯、健康でいられるよう「食育力」を育むことが子ども達の「人間力」の育成につながります。今年も1年、家庭・地域・学校で連携して、子ども達の体と心の健康と成長を支えていきましょう。

**学校給食について**

~こんなことに気を付けています

**食材**

地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。

**献立**

行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。

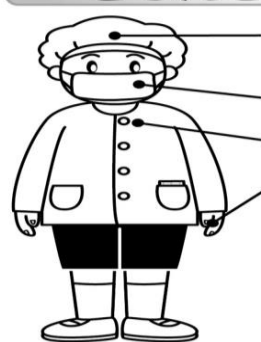
**栄養**

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。

**調理・衛生**

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミントマトなどを除き、すべて加熱調理しています。

**給食当番は、身支度をきちんと整えましょう**



- 髪の毛が出ないように、ぼうしをしっかりとかぶる
- マスクで鼻と口をおおう
- 清潔な給食着を身につける
- 爪は短く切っておき、手をきれいに洗う

※手にけがをしている人や、おなかの調子が悪い人は、担任の先生に知らせてください。