

# 4月 こんだてひょう

毎月19日は食育の日

19日は子ども達と

食卓を囲んで、家庭で

食事を楽しみましょう!

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。

ご入学  
おめでとうございます



## 毎日チェックを!! 献立表の見方

**おもて面:** 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と食べやすく、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。欠食も併せてご確認をお願いします。

**うら面:** 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、お子さんと一緒に使用食材のご確認をお願いします。

ドキドキとワクワクで胸いっぱい  
の4月が始まりました。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。給食センターでは、子ども  
達が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。



うら面

		2024 4月 詳細献立 東江学校給食センター			
		3つのグループの動きと使用食材名			
日 / 曜 日	献立名	おむぎ・小麦・そば	おむぎ以外の穀類	おむぎ以外	調味料・油脂
		1・2群 (たんぱく質・糖質)	3・4群 (ビタミン・脂質)	5・6群 (水分・塩分)	
	麦ごはん			醤油	
	もずく丼(具)	もずく 豚ひき肉 大豆	しょうが 人参 たまねぎ コーン ピーマン えのき	ごめ油 三温糖 片栗粉	料理酒 醤油 かつお節 かつお節 シママス 赤・白アジコ(豚肉・鶏肉)
9 / 火	じゃがいものみそ汁	豚肉 白滝(ベーコン) 油揚げ 赤めし 白めし	キャベツ たまねぎ ねぎ	じゃがいも	醤油
	キャベツ入りつくね	キャベツつくね(豚肉)			
	オレンジ	オレンジ			

## \*東江学校給食センター職員紹介\*

### 《調理員》

金城勝彦 我那覇美奈子 島袋美智子  
金城貞子 松田雅代 伊波ゆりか 宮城美加  
中村理沙 與座るり子 安田大輝

《運転手》金城 博 宮城邦幸 仲尾次大地 《栄養士》

東江学校給食センターでは、15名勤務体制で、東江小学校、瀬喜田小学校、久辺小学校、東江中学校、久辺中学校、屋部中学校、東江幼稚園の給食(7か所:約1400名分)を作ります。(2学期から学校が変わる予定です)  
安全・安心、そして真心をこめた給食づくりを目指して頑張ります。どうぞ、よろしくお願いいたします。

9(木) 欠食: 東江幼、全小中1年生

お祝いチョコケーキ 牛乳

いちごジャム

魚のみそマヨ焼き

ミートボール

コッパン チャウダー

10(金) 欠食: 東江小1年生

とんかつ 牛乳

チキンカレー (麦ごはん) フルーツ杏仁

東江幼・久辺小中、瀬喜田小、屋部中、東江中1年のみ  
お祝いチョコケーキ

こ ん だ て	13(月)	バナナ  牛乳 芋てんぷら  厚揚げサラダ 沖縄焼きそば 東江小1年のみ お祝いチョコケーキ	14(火)	ひじきの炒り煮  牛乳 きびなごカリカリフライ 麦ごはん  けんちん汁	15(水)	ケチャップ  牛乳 小魚アーモンド オムライス  ツナポテサラダ	16(木)	黄桃(缶)  牛乳 ウィンナーのチリビーンズかけ コッパン  あさりと白菜のクリーム煮	17(金)	三月菓子  牛乳 千切りイリチー 小豆ごはん  肉汁 サングウチサンニチ浜下りによせて
	20(月)	牛乳 かぼちゃケーキ スパゲッティ  ブロッコリーサラダ ナポリタン	21(火)	牛乳 しゅうまい 豚肉のキムチ炒め 麦ごはん  春雨スープ	22(水)	牛乳 オレンジ もやしと青菜の和え物 鶏五目ご飯  チーズいりたまご焼き	23(木)	牛乳 紅芋もち  タルタルソース フィッシュポーション  ポークビーンズ パーカーハウスパン	24(金)	牛乳 オレンジ ごはんはミート、キャベツ、チーズをのせてたべよう タコライス (麦ごはん)  野菜スープ
	27(月)	牛乳 アセロラミルク 小松菜の白和え 焼きうどん  鶏肉のみそマヨ焼き	28(火)	牛乳 ごまココアマシュマロ  牛乳 豚肉の生姜炒め 玄米ごはん  あさりの赤だし汁	29(水)	昭和の日		30(木)	牛乳 小魚のカレー揚げ  牛乳 ごぼうサラダ コッパン  コーンポタージュ	給食はじまります! きゅうしょくとうばん ぶくそう 給食当番の服装チェック ぼうしにかみのけをきちんと入れる マスクははなまでおおう ほくろは白紙は消けつに 手をせっけんできれいにあらう つめをみじかくきる

★お知らせ★ 台風等の天候や材料の都合により、献立を変更することがあります。その時は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

Table with columns: 日 (Day), 曜日 (Day of Week), 献立名 (Menu Name), おもに血・肉・骨となる (Mainly Blood/Meat/Bone), おもに体の調子を整える (Mainly Body Balance), おもに力や熱となる (Mainly Strength/Heat), 調味料 (Seasoning). Rows include dates from 9th to 30th April with specific menu items and ingredients.

※予定詳細献立表は、食品表示法に定められている28品目のみとなっています

乳・卵・小麦・そば・ピーナツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・キウイフルーツ・牛肉・さば・大豆・鶏肉・くるみ・オレンジ・豚肉・マカダミアナツツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナツツ・アーモンドを表示しています。 ※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。 ※もやし・枝豆・あお豆の原料は、大豆です。 ※もずく・あおさ・のり等の海藻類や、アサリ等の二枚貝、しらす等の小魚類には、いか・えび・かにの稚魚が混入していることがあります。

【よく使用する調味料のアレルギーの一覧】

①醤油、薄口醤油(小麦・大豆) ②酢・特濃酢・ワインビネガー(小麦) ③ウスターソース(大豆・りんご) ④カレーフレーク(小麦・大豆・牛肉・鶏肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆) ⑥デミグラスソース(小麦・鶏肉) ⑦マーガリン(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩ノンエッグマヨネーズ(大豆) ⑪鶏だし骨(鶏肉・卵) ⑫豚だし骨(豚肉)