

4月の予定献立表 (小・中学校)			使用する材料			給食が休みの学校・学年連絡等	栄養価	
令和4年度 大郷町学校給食センター			血や肉になる赤色の食品	体の調子整える緑色の食品	熱や力になる黄色の食品		エネルギー kcal	たんぱく質 g
日	曜	主食	献立名				小学校	中学校
11	月	ごはん	さわらの照り焼き すきこんぶの炒め煮 うーめん汁 桜ゼリー	牛乳 さわら 油あげ こんぶ さつまあげ	にんじん こまつな ねぎ ほししいたけ まめもやし えだまめ	ごはん うーめん じゃがいも ぶ こんにゃく さとう こめ油 ゼリー	小学校	778 30.0 18.1
12	火	ごはん	そぼろ丼 海藻サラダ みそ春雨スープ	牛乳 鶏肉 豚肉 卵 大豆 みそ 海そう にぼし	たまねぎ しょうが ほししいたけ はくさい にんじん もやし ねぎ にんにく きゅうり キャベツ とうもろこし にら	ごはん さとう こめ油 春雨 ごま油 ドレッシング	小学校1年	636 806 28.7 34.8 20.7 24.0
13	水	米粉チョコパン	鶏のから揚げ ポテトサラダ 春キャベツとあさりのスープ	牛乳 鶏肉 あさり ハム	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく きゅうり とうもろこし しょうが	パン でんぷん 大豆油 じゃがいも オリーブ油 マヨネーズ		648 819 28.0 33.8 33.2 40.6
14	木	麦ごはん	ハヤシライス フルーツヨーグルト ミニトマト (2個)	牛乳 豚肉 生クリーム ヨーグルト スキムミルク	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース にんにく みかん パインアップル パナナ ミニトマト	ごはん 大麦 パター じゃがいも		757 961 22.4 27.1 24.2 29.0
15	金	ごはん	桜シュウマイ (2個) 五目きんぴら かきたま汁	牛乳 鶏肉 豆腐 卵 豚肉 たら えび	にんじん こまつな ねぎ さやいんげん たまねぎ えのきだけ ごぼう	ごはん こむぎこ ごま でんぷん こんにゃく さとう こめ油 ごま油		644 789 25.7 29.9 20.5 22.4
18	月	ごはん	春巻き ホイコーロー 中華スープ	牛乳 ハム 豚肉 みそ	はくさい にんじん もやし チンゲンサイ たまねぎ ねぎ ピーマン キャベツ しょうが にんにく	ごはん こむぎこ 大豆油 春雨 ごま油 さとう こめ油	中学校	622 22.3 21.1
19	火	ごはん	肉団子 (小2個、中3個) 筑前煮 豆腐のみそ汁	牛乳 豆腐 油あげ みそ にぼし 鶏肉 わかめ がんもどき	ねぎ にんじん だけのこ ごぼう さやいんげん ほししいたけ えだまめ キャベツ しょうが	ごはん こんにゃく さとう こめ油		629 815 26.9 33.7 20.7 24.8
20	水	米粉コッペパン いちごジャム	ささみチーズフライ 切干し大根のサラダ ペンネミートソース	牛乳 鶏肉 チーズ 豚肉 大豆	たまねぎ ピーマン トマト だいこん にんじん きゅうり とうもろこし にんにく	パン パンネ こむぎこ パンコ 大豆油 オリーブ油 さとう 春雨 ジャム ごま油		667 833 35.9 44.5 19.9 23.7
21	木	ごはん	マーボー豆腐 ハンパソウザラダ ジュシーフルーツ 角チーズ	牛乳 豆腐 豚肉 みそ 鶏肉 チーズ	にんじん ほししいたけ だけのこ ねぎ にら しょうが にんにく きゅうり もやし パプリカ ジュシーフルーツ	ごはん でんぷん ごま油 さとう ドレッシング こめ油		659 817 31.5 37.8 20.5 22.7
22	金	ごはん	さばのみそ煮 キャベツのおかか和え 沢煮焼	牛乳 さば みそ 豚肉 かつおぶし	にんじん だいこん えのきだけ ねぎ ほししいたけ キャベツ こまつな もやし ごぼう	ごはん こんにゃく さとう でんぷん		599 780 24.1 30.3 18.2 22.2
25	月	ごはん	たらのマヨネーズ焼き ひじきの煮物 鶏ごぼうスープ	牛乳 たら 鶏肉 ひじき 大豆 油あげ	たまねぎ ピーマン にんじん チンゲンサイ ねぎ ごぼう えだまめ しょうが	ごはん マヨネーズ 春雨 こめ油 こんにゃく さとう	小学校	813 30.9 27.9
26	火	ごはん	五目厚焼き玉子 じゃがいもと油ぶの煮物 たまねぎのみそ汁	牛乳 卵 油あげ みそ にぼし 豚肉 鶏肉 大豆	たまねぎ ねぎ にんじん しいたけ さやいんげん グリンピース ごぼう だいこん	ごはん じゃがいも 油ぶ さとう こめ油		611 770 22.7 27.4 17.0 19.4
27	水	米粉パン	ハンバーグのトマトソース ブロッコリーのサラダ クラムチャウダー	牛乳 鶏肉 豚肉 みそ ベーコン あさり 生クリーム	たまねぎ トマト にんにく ブロッコリー きゅうり にんじん とうもろこし パセリ	パン さとう パター オリーブ油 じゃがいも ドレッシング		630 795 28.4 35.7 26.0 31.8
28	木	ごはん	中華飯 春雨の炒め物 ヨーグルト	牛乳 豚肉 えび いか うずらの卵 ヨーグルト	にんじん もやし はくさい しめじ チンゲンサイ だけのこ しょうが ほししいたけ ピーマン にんにく キャベツ	ごはん さとう こめ油 春雨 ごま油 でんぷん		666 834 28.0 33.6 17.7 20.4

*今月の平均栄養量：エネルギー たんぱく質 脂質 塩分
 小学校：647Kcal 27.1g 21.6g 2.2g
 中学校：816Kcal 33.0g 25.1g 2.9g

- ***本町の食材は大郷町産**、二重下線の食材は黒川郡内(大郷町以外)産です。
- *学校行事、物資の都合により献立が変更になる場合もあります。
- *各学校の給食の有無は、学校だより等でのご確認ください。
- *「はし」は給食がある日は忘れずに持ってきてください。
- *給食がある日は牛乳がつかます。

学校給食について



学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として

実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

4月給食だより



今年度もコロナ感染症対策と衛生管理に充分注意し、児童生徒のみなさんが安心して給食を食べられるよう、給食センター同心をこめて調理したいと思います。今年度もよろしくお祈りします。

学校給食の目標

*「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。



5 食生活が多くなるときの労働に支えられていることを理解し、感謝する。



6 伝統的な食文化を理解する。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。



2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。



3 明るい社会性と協同の精神を養う。

