

<p>ご入学・ご進級 おめでとうございます! 給食は、子どもたちが健やかに成長していくために適切な栄養素を摂取できるように考えられています。 子どもたちの食経験が広がられるような献立を取り入れてまいります。</p>	<p>日にち</p>	<p>献立表の見かた</p> <p>調味料などの詳細はお問い合わせください。</p>	<p>10</p>	<p>11</p>	<p>12 行事食</p>
	<p>献立のねらい</p>		<p>楽しく給食を味わう</p>	<p>給食にはいろいろな食品が使われていることを知る</p>	<p>入学・進級を祝う献立を味わう</p>
	<p>献立名</p> <p>体内での働きのある材料 黄:熱や力のもとになる 赤:体をつくる 緑:体の調子を整える</p>		<p>ごはん 精白米</p> <p>豚汁 豚肉 豆腐 油揚げ じゃがいも だいこん にんじん ごぼう ねぎ</p> <p>ツナそばろ まぐろ油漬 凍り豆腐 にんじん しょうが 砂糖</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>もやしスープ もやし にんじん ねぎ にら はるさめ</p> <p>麻婆豆腐 豆腐 豚肉 乾燥大豆 ねぎ にんじん しょうが にんにく 米油 砂糖 みそ ごま油 でんぷん トウバンジャン テンメンジャン</p> <p>牛乳</p>	<p>さくらごはん 精白米 さくら塩漬け</p> <p>沢煮椀 豚肉 ねぎ にんじん ごぼう えのきたけ うど みずな しょうが でんぷん</p> <p>魚の野菜あんかけ めばる 米粉 たけのこ にんじん</p> <p>ようかん こしあん 寒天 砂糖</p> <p>牛乳</p>
<p>15</p>	<p>16</p>	<p>17 国際理解</p>	<p>18</p>	<p>19 食育の日</p>	
<p>季節のさやえんどうを味わう</p>	<p>ごはんの栄養について知る</p>	<p>韓国・朝鮮料理を味わう</p>	<p>牛乳の栄養について知る</p>	<p>食育の日の献立のねらいを知る</p>	
<p>ソフトフランス じゃがいもとさやえんどうのサラダ じゃがいも さやえんどう コーン 砂糖</p> <p>ハンバーグトマトソース 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 でんぷん トマト缶 エリンギ 米油</p> <p>春キャベツのスープ ウインナーソーセージ キャベツ たまねぎ バセリ</p> <p>牛乳</p>	<p>はいがごはん はいが米</p> <p>みそ汁 豆腐 油揚げ ねぎ こまつな ふ みそ</p> <p>肉じゃが 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん さやえんどう しらすき 砂糖</p> <p>だいずとじゃこの炒り煮 だいず ちりめんじゃこ ごま 米油 砂糖</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>ナムル もやし きゅうり にんじん ごま ごま油</p> <p>デジプルコギ 豚肉 たまねぎ にんじん にら しょうが にんにく はるさめ ごま油 砂糖 コチジャン</p> <p>牛乳</p>	<p>はいがパン じゃがいも たまねぎ キャベツ にんじん バセリ</p> <p>チリコンカーン だいず 豚肉 たまねぎ トマト缶 にんじん ピーマン にんにく マカロニ 米油 小麦粉 チリパウダー</p> <p>牛乳</p>	<p>たけのごはん はいが米 油揚げ たけのこ にんじん ごま 砂糖</p> <p>魚のあんかけ カレイ しょうが 砂糖 でんぷん</p> <p>すまし汁 豆腐 ねぎ えのきたけ ふ わかめ</p> <p>牛乳</p>	
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25 郷土料理</p>	<p>26</p>	
<p>季節のたけのこを味わう</p>	<p>パンの栄養について知る</p>	<p>春においしい食べ物について知る</p>	<p>福井県の郷土料理を味わう</p>	<p>給食のカレーを味わう</p>	
<p>はいがごはん はいが米</p> <p>生揚げのそばろ煮 生揚げ 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん さやえんどう しょうが 米油 砂糖 でんぷん</p> <p>牛乳</p>	<p>ロールパン 鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん バセリ 米油 牛乳 豆乳 脱脂粉乳 バター</p> <p>ひじきサラダ ひじき だいず キャベツ にんじん コーン 米油 砂糖</p> <p>プルーンの甘露 ドライプルーン</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>春野菜のみそ汁 油揚げ じゃがいも キャベツ たまねぎ さやえんどう みそ</p> <p>親子煮 鶏卵 鶏肉 凍り豆腐 たまねぎ にんじん 糸みつば 砂糖 でんぷん</p> <p>牛乳</p>	<p>はいがごはん はいが米</p> <p>魚の塩焼き さば しょうが でんぷん</p> <p>こっばなます 切干しだいこん にんじん わけぎ みそ 砂糖</p> <p>打ち豆汁 打ち豆 油揚げ だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな みそ</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>ポークカレー 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん しょうが にんにく 米油 小麦粉 マーガリン</p> <p>牛乳</p>	
<p>29</p>	<p>30</p>	<p>食育の日 毎月19日は『食育の日』です。食育は、いろいろな「食」に関する経験を通して、生きる力を身につける教育活動です。 食育の日には、献立を見て食べて、献立の組み合わせや季節の食品を覚えたり、みんなでおいしさを味わったりします。</p>			
<p>昭和の日</p>	<p>いろいろなパスタの種類を知る</p> <p>チーズパン ペンネ トマトソース ペンネ まぐろ油漬 たまねぎ トマト缶 にんにく オリーブ油</p> <p>牛乳</p>	<p>コーンサラダ キャベツ コーン たまねぎ 米油 砂糖</p> <p>ミックスフルーツ 黄桃・りんご・パイナップル・みかん缶 砂糖</p> <p>牛乳</p>	<p>お知らせ 通院等により、遅刻して登校された場合でも、衛生面を考慮した給食の最終喫食時間(ごちそうさまの時間)は、 12:55 となります。 なお、午後の授業に向けて休憩・準備にかかる時間は個人差がありますので、各担当へご相談ください。</p>		