


月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p><b>ご入学・ご進級 おめでとうございます!</b></p> <p>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。また、季節ごとの旬の食べ物や地場産物、行事食や伝統食、郷土料理、国際理解料理などを取り入れています。</p> <p>給食の時間は、食べ物のことや栄養のこと、食事のマナーを学ぶ時間でもあります。また、感謝の気持ちを育みながら、望ましい食生活を身につけていきます。</p> <p>ご協力をよろしくお願いいたします。</p>		<p><b>食育の日</b></p> <p>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>10</p> <p>楽しく給食を味わう</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 ねぎ こまつな</p> <p>ツナそばろ まぐろ油漬 まぐろ水煮 凍り豆腐 にんじん しょうが 砂糖</p> <p>牛乳</p>
13	14	15	16	17 食育の日
入学・進級を祝う献立を味わう	食事のあいさつの大切さを知る	ごはんの栄養について知る	いろいろなパスタの種類を知る	食育の日の献立を味わう
<p>ごはん・桜塩 精白米 桜塩漬け</p> <p>沢煮椀 豚肉 ねぎ にんじん ごぼう うど えのきたけ みずな しょうが てんぷん</p> <p>さわらの西京焼き さわら 砂糖 みそ</p> <p>水ようかん あずき 砂糖 寒天</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 わかめ ねぎ えのきたけ 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 しらたき 米油 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 いら はるさめ ごま油</p> <p>麻婆豆腐 豆腐 豚肉 たいず にんじん ねぎ しょうが にんにく 米油 みそ 砂糖 てんぷん ごま油 トウバンジャン テンメンジャン</p> <p>牛乳</p>	<p>チーズパン 豚肉 じゃがいも たまねぎ キャベツ にんじん</p> <p>野菜スープ煮</p> <p>ペンネミートソース ペンネ 豚肉 だいず たまねぎ にんじん セロリ にんにく パセリ トマト缶 オリーブ油 チーズ</p> <p>牛乳</p>	<p>たけのごごはん はいが米 油揚げ たけのこ にんじん ごま 砂糖</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>魚のあんかけ めばる しょうが 砂糖 てんぷん</p> <p>牛乳</p>
20	21	22 国際理解	23	24
旬のたけのこを味わう	パンの栄養について知る	韓国・朝鮮料理を味わう	だしについて知る	牛乳の栄養について知る
<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>若竹汁 わかめ たけのこ ふ ねぎ</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 てんぷん</p> <p>牛乳</p>	<p>ロールパン じゃがいものソテー じゃがいも しらたき 米油</p> <p>ハンバーグトマトソース 豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉 トマト缶 エリンギ 米油</p> <p>豆と野菜のスープ 豚肉 いんげん豆 たまねぎ にんじん キャベツ パセリ オリーブ油</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 にんにく ごま ごま油</p> <p>デジプルコギ 豚肉 たまねぎ にんじん いら 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>はいがごはん はいが米</p> <p>みそ汁 油揚げ じゃがいも たまねぎ わかめ みそ</p> <p>親子煮 鶏肉 鶏卵 凍り豆腐 たまねぎ にんじん みつば 砂糖 てんぷん</p> <p>牛乳</p>	<p>丸パン 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>米粉シチュー 鶏肉 じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ 牛乳 豆乳 米油 バター チーズ 米粉</p> <p>牛乳</p>
27	28 郷土料理	29	30	日にち
給食のカレーを味わう	神奈川県郷土料理を味わう	<p>昭和の日</p>		春においしい食べ物について知る
<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>ごま酢あえ 切干しだいこん きゅうり ごま 砂糖</p> <p>ポークカレー 豚肉 たまねぎ にんじん じゃがいも しょうが にんにく 米油 小麦粉 マーガリン</p> <p>プルーンはっこう乳</p>	<p>はいがごはん はいが米</p> <p>磯香あえ キャベツ こまつな のり</p> <p>さばの塩焼き さば</p> <p>けんちん汁 豆腐 油揚げ だいこん にんじん ねぎ ごぼう こんにゃく ごま油</p> <p>牛乳</p>			<p>はいがパン 豚肉 だいず たまねぎ トマト缶 にんじん にんにく ビーマン マカロニ ※油 小麦粉</p> <p>春キャベツのスープ ベーコン キャベツ たまねぎ</p> <p>ミックスフルーツ みかん・パイナップル・りんご・黄桃缶 砂糖</p> <p>牛乳</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>