豊見城小	560人	豊見城中	899人
とよみ小	746人	長嶺中	663人
長嶺小	606人	伊良波中	832人
座安小	436人		
上田小	726人		
伊良波小	695人		
豊崎小	866人		
ゆたか小	540人		
		合計	7,559人

学校給食の栄養基準量	学校	エネルギー	たんぱく質	脂肪
	小学校	640kcl	24.0g	20.3g
	中学校	820kcl	30.0g	29.6g

平成27年 豊見城市立学校給食センター ☎850・4585

4月の予定献立表

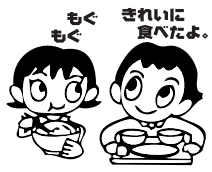
㋐…アレルギー対象原材料を含みます
卵…卵　乳…乳及び乳製品
鶏…鶏肉　麦…小麦
ピ…落花生(ピーナツ)
牛…牛肉　ア…アサリ　り…りんご
ご…ごま　豆…大豆　エ…エビ
マ…マンゴー　豚…豚肉　イ…イカ
パ…パイン　さ…さば　カ…カニ

材料と体内でのはたらき	
赤の食品	血や肉や骨をつくる。
黄の食品	働く力や体温となる。
緑の食品	からだの調子をととのえる。

学校給食の目標の栄養指導目標

よい食べ方

1.よい姿勢でよくかんで食べましょう。
2.清潔な習慣を身に付けましょう。
3.食事のマナーを身に付けましょう。

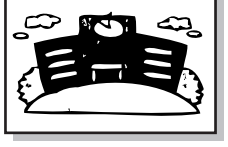


学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

②日常生活における食事について正しい理解を深め健全な食生活を営むことができる判断力を培い及び望ましい食習慣を養うこと。

③学校生活を豊かにし明るい社交性及び協同の精神を養うこと



④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと

進級入学おめでとうございます

元気いっぱいの新入生を迎え、新学期の給食が始まります。学校給食は子ども達が栄養のバランスのとれた食事を先生や友達と一緒に食べながら、心のふれあいの中で心と体の健康を増進させ、体位の向上を図ろうとするものです。本年度も楽しく、安全でおいしい給食を目指していきますので、ご理解、ご協力をお願いします。

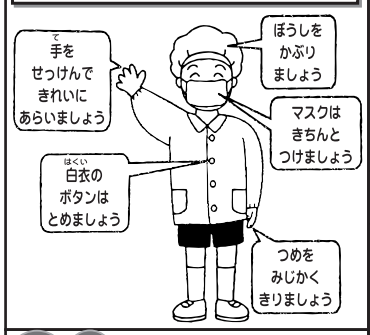
豊見城市給食センター　一同

小学1年生の保護者の方へ 小学校へ入学すると、学校給食が始まります。初めての経験なので慣れていただくために、4月9日(木)～13日(月)までは補食給食になります。この3日間は栄養面で不十分になりますので、ご家庭で補ってくださいますようお願いいたします。
14日(火)から完全給食になります。

9日(木)牛乳、ロールパン、おめでとうデザート
10日(金)牛乳、バーガーパン、チキン照焼、パインゼリー
11日(月)牛乳、和風スパゲティ、ハンバーグ

★給食費は納め忘れのない口座振替をおすすめします★

給食当番の約束



7(火)
おめでとうデザート ㋐乳、豆、
からしないため ㋐豚、乳、豆、麦
なかみじる ㋐豚、豆、麦
黒米ごはん
MILK

赤	牛乳、豚肉、中身、乳製品 ベーコン、あつあげ、ツナ
黄	米、黒米、大豆油、砂糖
緑	干ししいたけ、しょうが、もやし、いちご にんじん、からしな、こんにゃく、キャベツ

8(水)
とうもろこし
マーシャルビーンズ ㋐乳、豆
キャベツのクリーム煮 ㋐豚、鶏、乳、豆、麦
なかよしパン ㋐麦、豆、乳
MILK

赤	牛乳、鶏肉、ベーコン、脱脂粉乳 チーズ、ひよこまめ、大豆
黄	パン、じゃがいも、バター、砂糖 小麦粉、大豆油、生クリーム
緑	たまねぎ、にんじん、キャベツ にんにく、いんげん、とうもろこし

9(木)
おめでとうデザート ㋐乳、豆(小1、中1)
オレンジ (小2～小6、中2中3)
きんぴらごぼう ㋐豚、豆、麦 鶏、ご
みそしる ㋐豚、豆
ごはん
MILK

赤	牛乳、豚肉、うす揚げ わかめ、みそ、チキアギ
黄	米、大豆油、三温糖、ごま さといも、ごま油
緑	にんじん、パクチョイ、ごぼう こんにゃく、オレンジ

10(金)
しゅうまい ㋐麦、豚、鶏 豆、ご
マーボーチンゲン ㋐豆、豚、麦 牛、ごま
ごはん
MILK

赤	牛乳、豆腐、豚肉、みそ こうや豆腐、鶏肉、大豆
黄	米、大豆油、ごま油、ごま 小麦粉、じゃがいも、砂糖、でん粉
緑	にんじん、たまねぎ、にんにく チンゲンサイ、しょうが、なす

13(月)
バナナ
和風スパゲティ ㋐麦、鶏、乳、豚、豆
豆腐ハンバーグ ㋐麦、鶏、豚 豆
MILK

赤	牛乳、鶏肉、ベーコン 豆腐、豚肉、チーズ
黄	スパゲティ、マーガリン、大豆油 パン粉
緑	たまねぎ、にんじん、しいたけ、バナナ マッシュルーム、チンゲンサイ、にんにく

14(火)
ぶたどん ㋐豚、豆、麦
アーモンド
もずくのみそ汁 ㋐豆
ごはん
MILK

赤	牛乳、豚肉、もずく、みそ 豆腐、うす揚げ
黄	米、三温糖、大豆油 アーモンド
緑	にんじん、たまねぎ、しらたき、たけのこ、ねぎ チンゲンサイ、にんにく、しょうが、えのきだけ

15(水)
フルーツポンチ ㋐パ、リ、豆
チキンカレー ㋐鶏、豆、乳 麦、豚、リ 牛
ごはん
MILK

赤	牛乳、鶏肉、ひよこまめ 脱脂粉乳、寒天、丹波黒豆
黄	米、じゃがいも、ゼリー、小麦粉 大豆油、生クリーム、マーガリン
緑	にんじん、たまねぎ、かぼちゃ、しめじ、いんげん にんにく、パイン、みかん、もも、ナタデココ、ぶどう

16(木)
厚焼き卵 (小学校)㋐鶏、豆 卵 (中学校)㋐乳、麦 卵、さ
炊き込みごはん ㋐豆、麦、鶏 (長小・上小・伊小・ゆ小) ㋐豆、麦、鶏、さ (豊見小・座小・豊崎小 とよ小・中学校)
さつま汁 ㋐豆、豚
MILK

赤	牛乳、鶏肉、チキアギ、ひじき 豚肉、豆腐、みそ
黄	米、大豆油、さといも、砂糖
緑	にんじん、干ししいたけ、ねぎ、大根 長ねぎ、ごぼう、たまねぎ、ほうれんそう

17(金)
フルーツムース ㋐乳
チンジャオロース ㋐牛、豆、麦 ご、豚
ワンタンスープ ㋐麦、豆、豚 ご、鶏
ごはん
MILK

赤	牛乳、鶏肉、豚肉、牛肉 乳製品
黄	米、小麦粉、三温糖、ごま油 大豆油、砂糖
緑	ねぎ、たけのこ、にんじん、長ねぎ、チンゲンザイ、にんにく しょうが、ピーマン、たまねぎ、ごぼう、干ししいたけ、みかん

20(月)
ごぼうまき
ちんすこう ㋐豆、豚、麦
だいこんのそぼろ煮 ㋐豚、豆、乳、麦、鶏
ごはん
MILK

赤	牛乳、豚肉、ポーク、厚揚げ 魚肉すり身、こうや豆腐
黄	米、大豆油、三温糖 でんぷん、砂糖
緑	大根、にんじん、パクチョイ グリンピース、しょうが、ごぼう

21(火)
つくね ㋐麦、鶏、豚 ご、豆
豆腐チャンプルー ㋐豚、乳、麦、豆
ごはん
MILK

赤	牛乳、豚肉、ベーコン、ポーク チキアギ、あつあげ、鶏肉
黄	米、大豆油、里芋 でんぷん
緑	にんじん、キャベツ、もやし、からしな にんにく、たまねぎ、れんこん、ごぼう

22(水)
そぼろ ㋐豚、麦、豆 卵
ミニトマト ☆☆
若竹汁 ㋐鶏、豆、麦
ごはん
MILK

赤	牛乳、わかめ、ささみ 豆腐、豚肉、錦糸卵、大豆
黄	米、大豆油、三温糖
緑	たけのこ、長ねぎ、にんじん、しょうが いんげん、ミニトマト

23(木)
アスパラソテー ㋐乳、豚、麦 豆
レモンゼリー ㋐豆
コッペパン ㋐麦、豆、乳 (豊見城小、とよ小、長小、中学校)
揚げパン ㋐麦・豆・乳 (座小、上小、ゆ小、豊崎小、伊小)
ミネストローネ ㋐乳、豚、豆、麦
MILK

赤	牛乳、ベーコン、豚肉、ウインナー ひよこ豆、きなこ
黄	コッペパン、大豆油、マカロニ アーモンド、三温糖、ゼリー
緑	にんにく、たまねぎ、にんじん、キャベツ セロリ、トマト、アスパラ、しめじ

24(金)
ぎょうざ ㋐麦、豚、ご 鶏、豆
豚肉のしらたき炒め ㋐豚、豆、麦
ごはん
MILK

赤	牛乳、豚肉、厚揚げ
黄	米、大豆油、三温糖 小麦粉
緑	にんにく、糸こんにゃく、たまねぎ、にんじん はくさい、パクチョイ、キャベツ、にら、ねぎ

27(月)
サラダ
ドレッシング ㋐鶏、豆、麦
ハヤシライス ㋐豚、豆、乳 麦、牛、鶏
ごはん
MILK

赤	牛乳、豚肉、ひよこまめ 脱脂粉乳
黄	米、大豆油、じゃがいも、マーガリン 小麦粉、生クリーム、ドレッシング
緑	にんじん、たまねぎ、あお豆、マッシュルーム にんにく、いんげん、カリフラワー、コーン

28(火)
さかなのからあげ ㋐麦、豆 (中学校)
冷凍パイン ㋐パ
さばのみそに ㋐さ、豆 (小学校)
たけのこごはん ㋐豚、豆、麦 (中学校) ㋐鶏、豚、豆、麦、さ (小学校)
鶏ごぼう汁 ㋐鶏、豆、麦
MILK

赤	牛乳、豚肉、チキアギ 鶏肉、さば、ほき
黄	米、大豆油、砂糖、小麦粉 でんぷん
緑	にんじん、干ししいたけ、ごぼう、パイン グリンピース、だいこん、パクチョイ

29(水)

30(木)
にんじんシリシリ ㋐豆、乳、豚 麦、卵
ミニトマト ☆☆
かしわ汁 ㋐鶏、豆、麦
ごはん
MILK

赤	牛乳、鶏肉、昆布、ツナ ベーコン、卵
黄	米、大豆油
緑	だいこん、にんじん、パクチョイ にら、しょうが、ミニトマト

★学校給食は皆さまの納める給食費からつくられます。毎月10日までに納めましょう★
☆材料、天候、その他の都合により献立変更する場合があります。