

幼稚園	小学校	中学校
豊見城幼 94人 とよみ幼 84人 長嶺幼 72人 座安幼 88人 上田幼 119人 伊良波幼 105人 豊崎幼 92人 ゆたか幼 144人	豊見城小 551人 とよみ小 736人 長嶺小 603人 座安小 438人 上田小 728人 伊良波小 680人 豊崎小 869人 ゆたか小 564人	豊見城中 891人 長嶺中 644人 伊良波中 820人
合計 8322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	640kcal	24g	20.3g
	中学校	820kcal	30g	29.6g

平成29年度 豊見城市立学校給食センター ☎850-4585

4月の予定献立表



材料与体内ではたらき	
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。

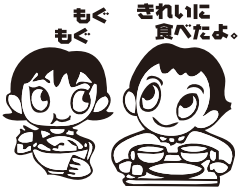
★給食費は納め忘れない口座振替をおすすめします★

こんだて
あかき
みどり
こんだて
あかき
みどり
こんだて
あかき
みどり
こんだて
あかき
みどり
こんだて
あかき
みどり

4月 栄養指導目標

おい食べ方

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



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

<p>7 木</p> <p>クープイリチー ア豚、豆、鶏、牛乳</p> <p>シカムドゥチ ア豚、鶏、豆、麦</p> <p>黒米ごはん</p> <p>牛乳、豚肉、白かまぼこ</p> <p>こめ、黒米</p> <p>こんにゃく、干ししいたけ、とうがん、にんじん</p>	<p>8 金</p> <p>ポイルウイナー ア豚、乳、豆、麦、キャベツ、牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>きのこスープ ア豚、鶏、豆、麦</p> <p>牛乳、鶏肉、ベーコン、脱脂粉乳、豚肉</p> <p>コッペパン、じゃがいも、マーガリン、小麦粉、生クリーム、大豆油</p> <p>にんじん、たまねぎ、しめじ、マッシュルーム、ブロッコリー、キャベツ</p>			
<p>11 月</p> <p>魚おろし煮 (小学校) ア豚、豆 (中学校) ア豚、豆</p> <p>魚フライ</p> <p>牛乳</p> <p>ちんすこう ア卵、豚、麦、牛、豆</p> <p>鶏ごぼう汁</p> <p>ちらしずし ア麦、豆</p> <p>ア鶏、豆、麦</p> <p>牛乳、油揚げ、鶏肉、さんま、ホキ</p> <p>こめ、砂糖、でんぷん、小麦粉、パン粉</p> <p>にんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干ししいたけ、ごぼう、だいこん</p>	<p>12 火</p> <p>野菜サラダ ア豚、豆、豚、鶏</p> <p>牛乳</p> <p>チキンカレー ア鶏、豆、乳、麦、牛、豚、ゼ</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、ひよこ豆、レドキドニー、青えんどう、わかめ、こんぶ、のり、赤とさか、白ミル</p> <p>こめ、じゃがいも、マーガリン、小麦、粉、大豆油、生クリーム</p> <p>にんじん、たまねぎ、あお豆、にんにく、水菜、ブロッコリー、コーン、ゆず</p>	<p>13 水</p> <p>にんじんシリシリ ア豚、豚、乳、麦、卵</p> <p>牛乳</p> <p>なかみじる ア豚、鶏、豆、麦</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳、ツナ、ベーコン、たまご、豚肉、中身</p> <p>こめ、大豆油</p> <p>にんじん、にら、しいたけ、こんにゃく、しょうが</p>	<p>14 木</p> <p>きんぴらごぼう ア豚、ご、豆、麦、鶏</p> <p>牛乳</p> <p>豚汁 ア豚、豆、鶏</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳、豚肉、鶏肉、みそ、チキアギ</p> <p>こめ、ごま、大豆油、ごま油、三温糖</p> <p>にんじん、だいこん、干ししいたけ、ごぼう、こんにゃく</p>	<p>15 金</p> <p>チーズちくわ ア乳</p> <p>牛乳</p> <p>につけ ア豚、鶏、豆、麦</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉、ポーク、ボール天、こんぶ、ちくわ、チーズ</p> <p>こめ、大豆油、三温糖</p> <p>大根、にんじん、こんにゃく、いんげん</p>
<p>18 月</p> <p>ヨーグルト ア乳</p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>ごぼうとりにくまき ア鶏、麦、豆、ご</p> <p>牛乳、豚肉、鶏肉</p> <p>うどん、大豆油、砂糖、パン粉、ごま</p> <p>にんじん、たまねぎ、にんじん、たまねぎ、チンゲンサイ、はくさい、長ねぎ、ごぼう</p>	<p>19 火</p> <p>中華ポテト (小学校) アご、豆、麦 (中学校) アご、麦、アモ</p> <p>牛乳</p> <p>さつまいものアーモンドがらめ</p> <p>チキンとパイアのトマト煮 ア鶏、豆、乳、牛、麦、豚</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳、鶏肉、脱脂粉乳</p> <p>こめ、じゃがいも、マーガリン、小麦粉、大豆油、生クリーム、ごま、さつまいも、砂糖、水あめ、アーモンド</p> <p>パイア、たまねぎ、にんじん、セロリ、トマト、マッシュルーム、パセリ</p>	<p>20 水</p> <p>ひじきいため ア豚、鶏、豆、麦、乳</p> <p>牛乳</p> <p>みそしる ア豆</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳、うすあげ、みそ、豚肉、ベーコン、しらす、ひじき、大豆、チキアギ</p> <p>こめ、じゃがいも、大豆油、三温糖</p> <p>にんじん、大根、しいたけ、長ねぎ、こんにゃく</p>	<p>21 木</p> <p>ドライカレー ア豚、乳、豆、り、牛、鶏、麦、セ</p> <p>牛乳</p> <p>春雨スープ ア豚、乳、麦、豆</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳、豚肉、大豆、ハム、はるさめ</p> <p>こめ、大豆油、小麦粉</p> <p>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、しいたけ、パクチョイ</p>	<p>22 金</p> <p>せん切りイリチー ア豚、豆、麦</p> <p>牛乳</p> <p>もずくのおすまし ア鶏、豚、豆、麦</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳、魚ソーメン、鶏肉、豆腐、豚肉、三枚肉、白かまぼこ、こんぶ</p> <p>こめ、大豆油</p> <p>長ねぎ、にんじん、角切大根、こんにゃく</p>
<p>25 月</p> <p>フルーツポンチ ア豆、パ、り、も</p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>ハヤシライス ア豚、乳、豆、ゼ、牛、鶏</p> <p>牛乳、豚肉、脱脂粉乳、黒豆</p> <p>こめ、じゃがいも、大豆油、マーガリン、小麦粉、生クリーム</p> <p>にんじん、たまねぎ、コーン、あお豆、にんにく、パイン缶、みかん缶、もも缶、ナタデココ、カクテルゼリー</p>	<p>26 火</p> <p>魚おろし煮 (中学校) ア豆、麦 (幼稚園・小学校) ア豆、麦</p> <p>牛乳</p> <p>魚フライ</p> <p>にくじゃが ア豚、麦、豆</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳、豚肉、ほぎ、さんま</p> <p>こめ、三温糖、大豆油、じゃがいも、パン粉、でんぷん</p> <p>にんじん、たまねぎ、いんげん、糸こんにゃく、にんにく、だいこん</p>	<p>27 水</p> <p>フーイリチー ア麦、豆、豚、鶏、卵</p> <p>牛乳</p> <p>イナムドゥチ ア豆、豚、鶏</p> <p>ごはん</p> <p>牛乳、豚肉、かまぼこ、たまご、みそ、麩、ポークツナ</p> <p>こめ、みそ、大豆油</p> <p>こんにゃく、干ししいたけ、にんじん、キャベツ、にら</p>	<p>28 木</p> <p>プロックリーツデー ア豚、乳、豆、麦</p> <p>牛乳</p> <p>あげパン アアモ、麦、乳、豆</p> <p>コッペパン(ジャム) ア麦、乳、豆</p> <p>野菜スープ ア豚、乳、豆、麦、鶏</p> <p>牛乳、きなこ、ベーコン、ウイナー</p> <p>コッペパン、大豆油、三温糖、アーモンド、マカロニ、じゃがいも</p> <p>にんじん、たまねぎ、キャベツ、セロリ、ブロッコリー、コーン、しめじ</p>	

給食の献立について

新1年生および幼稚園給食は完全給食(※)で始まります。

給食開始日は以下となっていますので、ご確認をお願いします。

◇給食開始日◇

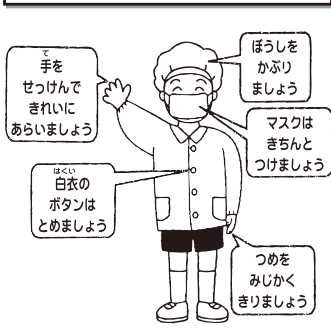
新1年生(小、中学校) 4月11日(月)～
幼稚園生 3月25日(月)～

※完全給食…(献立表のメニューがすべてです。)

学校給食7つの目標

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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望ましい食習慣を養うこと。
- 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。
- 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。
- 食生活が食にかかわるのびやか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。
- 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。
- 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。

給食当番の約束



★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。