

4月予定献立表

実施回数 13回 平均エネルギー 650キロカロリー 平均たんぱく質 24.6グラム 加古川市教育委員会 学務課

Table with 12 columns (days) and 3 rows (献立, 副食, 材料). Each cell contains a list of food items with symbols like squares and triangles.

たのしい給食

◎学校給食は、先生や友達と楽しく食べながら食事のマナーや食べものの動きについて 知ることや、豊かな心と丈夫な体を作ることを目的としています。 また、食事ができるまでに関わる人たちや食べものの命に関心をもち、感謝の心を育む場ともなります。 学校給食には、文部科学省で定められた学校給食摂取基準があり、それをもとに献立がたてられています。

ごはん
・麦ごはん
・わかめごはん
・菜めし
・どんぶり など
まぜごはんの具やふりかけを手作りして おいしく食べられるようにしています。

パン
・コッペパン
・黒糖パン
・黄金パン
・バターパン
・アップルパン
・パインパン など
黄金パンは、給食室で揚げて作ります。

牛乳
日々、成長する子どもたちに、必要なカルシウムやたんぱく質などを補うために毎日つけています。

おかず
・成長期の子どもの健康推進や体位の向上を考えています。
・衛生に十分配慮して各学校で調理しています。
・行事食や季節感のある料理を取り入れるように努めています。
・変化のある献立になるよう心がけています。

●ごはんのサイズ表(グラム数は精米用で表示)

Table with 4 columns: 学年, ごはん(小), ごはん, ごはん(大). Rows for 1・2年生, 3・4年生, 5・6年生.

●学校給食は地産地消を推進しています。
地産地消とは、地域で生産されたものをその地域で消費することで、加古川市でも取り組んでいます。主原料が私たちの住んでいる兵庫県産のものは...で表示しています。
また主食のご飯に使われている米は、加古川市で栽培された米を使っています。

●食材について
給食ではいろいろな食材が使用されています。給食で初めて食べる食材については、アレルギーなどの症状がないか前もってご確認ください。

○印...血・肉・骨になり、からだをつくるもの(赤色) □印...熱や力のもとになるもの(黄色) △印...からだの調子をととのえるもの(みどり色) ★印...かみかみメニュー ■...兵庫県産食材
◎物資等の都合により変更する場合があります。 ◎アップルパンや麦ごはんなどの主食への混ぜ込み材料は、副食材料欄に記載しています。

次回給食費引落日(新1年生除く): 5月1日(月) ★口座への入金をお願いします★