

4月予定献立表

実施回数 13回 平均エネルギー 611キロカロリー 平均たんぱくしつ 21.7グラム 加古川市教育委員会 学務課

Table with columns for dates (11日, 12日, 15日, 16日, 17日, 18日, 19日, 22日, 23日, 24日, 25日) and rows for main dishes (献立), side dishes (副食), ingredients (食材), and seasonings (料).

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働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。

ごはん
・麦ごはん
・わかめごはん
・菜めし
・どんぶり など

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いています。

おかず
・成長期の子どもの健康増進や体位の向上を考えています。
・衛生に十分配慮して調理しています。
・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。

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。

黄金パンは給食室で揚げて作ります。

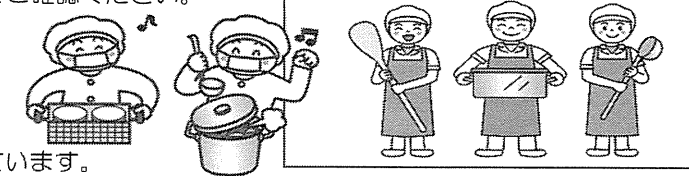
パン
・コッパン
・バターパン
・黒糖パン
・アップルパン
・黄金パン
・パンパン など

●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でないか前もってご確認ください。

●ごはんのサイズ表
(グラム数は精米量で表示)

Table with columns for grade (1・2年生, 3・4年生, 5・6年生) and rows for rice size (ごはん(小), ごはん, ごはん(大)).

●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。



4月の給食から栄養価の計算方法が変わります

食品の栄養価を計算する方法が変わり、成分値の大幅な見直しが行われました。そのため、これまでの献立表と比べると、平均エネルギー量・平均たんぱくしつ量の数値が低くなっていますが、給食の内容や提供量はこれまでと変わりません。

学校給食摂取基準(8歳~9歳)
文部科学省制定(一部抜粋)

- エネルギー 650kcal → 610kcal (日本食品成分表八訂版使用)
●たんぱくしつ 摂取エネルギーの13~20% (19.9g~30.5g)

○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

次回給食費引落日(新一年生除く): 4月30日(火)[3月分] ★口座への入金をお願いします★