

令和7年度

Dコース

給食目標



# 4月献立表



—給食の準備をきちんとしよう—



月 7日	火 8日	水 9日	木 10日	金 11日				
<p><b>始業式</b></p>	<p><b>新入学</b></p>	<p><b>給食がはじまります!</b></p>	<p>牛乳 小 コロッケ キャベツとツナのソテー ご飯(小) マカロニスープ</p>	<p>牛乳 マヨネーズタイプドレッシング 小 鶏肉の竜田揚げ ポテトサラダ ご飯(小) みそワタンスープ</p>				
14日	15日	16日	17日	18日				
<p>牛乳 ごまドレッシング 小 いちごみかんゼリー ハムと大豆のサラダ チキンカレーライス(麦ご飯)</p>	<p>牛乳 ヨーグルト 豚キムチ ご飯 わかめスープ</p>	<p>牛乳 中濃ソース かつおカツ ポイル野菜 ご飯(小) 鶏つくねスープ</p>	<p>牛乳 ココア 小 煮びたし 菜めし(麦) 高野の含め煮</p>	<p><b>食育の日メニュー</b></p> <p>牛乳 小 鯖の塩こうじ焼き きんぴら大豆 ご飯(小) 厚揚げのみそ汁</p>				
21日	22日	23日	24日	25日				
<p>牛乳 鯖のみそ煮 小 ごま和え ご飯(小) かきたま汁</p>	<p>牛乳 小松菜ときのこのソテー のり佃煮 ご飯(小) ごま煮</p>	<p>牛乳 煮込みハンバーグ ポイルキャベツ コッパン(個包装) ヨーンポタージュ</p>	<p>牛乳 ホキのチリソース 小 フルーツミックス ご飯(小) 中華スープ</p>	<p>牛乳 春巻き 福神漬 ご飯(小) 八宝菜</p>				
28日	29日	30日	<p><b>学校給食の目標のポイント</b></p> <p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進</p> <p>健康</p> <p>※「学校給食法」第2条より抜粋・要約</p>					
<p>牛乳 ケチャップ(チューブ) 小 鶏そぼろご飯(具) ツナ入りオムレツ 麦ご飯 野菜スープ</p>	<p><b>昭和の日</b></p>	<p>牛乳 茎わかめのかき揚げ 小 ひじきふりかけ ご飯 豚汁</p>	2	3	4	5	6	7
<p>食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う</p>	<p>明るい社会性と協同の精神を養う</p>	<p>自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う</p>	<p>食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する</p>	<p>伝統的な食文化を理解する</p>	<p>食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する</p>			