




平成28年4月分 学校給食献立予定表

ア:アレルギーを起こしやすい原材料
1日ごとのアレルギーが表示してありますので、各献立につきましては各学校にお問い合わせください。



食事のマナーを守りましょう

入学・進級おめでとうございます！




入学・進級おめでとうございます。
さまざまな出会いに期待がふくらむ季節ですね。一方で、慣れない環境に体調を崩してしまう人も多いようです。体調管理の基本は「生活リズムをととのえる」ことです。「早寝・早起き・朝ごはん」を心がけ、「栄養バランスのよい食事をとる」ことが大切です。
春休みで乱れがちだった生活リズムをリセットして、よい1年をスタートさせましょう。

子どもの
基本的な生活習慣の育成
「早寝・早起き・朝ごはん」

毎月19日は
「食育の日～おうちでご飯の日～」
これを機会に給食時間や家庭での
食事時間に「食」について
いろいろ話してみよう。

毎月19日

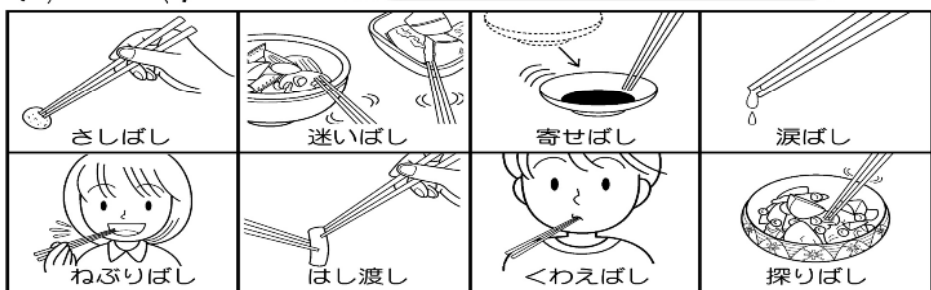


	月	火	水	木	金
	11日 ご飯 牛乳 桜のすまし汁 鶏肉の竜田揚げ いんげんのごま和え	12日 麦ご飯 牛乳 親子煮 ポテトコロッケ(ソース) ポイルキャベツ	13日 米粉パン 牛乳 コーンクリームスープ ポロニアステーキ *お祝いデザート	14日 ご飯 牛乳 ハヤシチュー まめまめサラダ(ごまドレッシング) *ヨーグルト	15日 ご飯 牛乳 春雨スープ チンジャオロース
赤	【牛乳】かまぼこ【豆腐】鶏肉	【牛乳】鶏肉【卵】かまぼこ 高野豆腐	【牛乳】ベーコン ポロニアステーキ	【牛乳】【豚肉】生クリーム【大豆】マクロフレーク ヨーグルト	【牛乳】【豚肉】牛肉
緑	はくさい にんじん えのきたけ 【みつば】干しいたけ しょうが さいいんげん	たまねぎ にんじん グリンピース 干しいたけ【キャベツ】	たまねぎ にんじん パセリ ホールコーン クリームコーン お祝いデザート	たまねぎ にんじん グリンピース えだまめ きゅうり ホールコーン	もやし にんじん エリンギ ねぎ たけのこ ピーマン 赤パプリカ にんにく
黄	【ご飯】でんぶん 油 ごま	【麦ご飯】さとう ポテトコロッケ 油	【米粉パン】油	【ご飯】じゃがいも 油 ごまドレッシング	【ご飯】春雨 油 さとう でんぶん ごま油
ア	乳 大豆 小麦 さば 鶏肉 ごま	乳 鶏肉 卵 大豆 小麦 豚肉 牛肉 りんご	小麦 乳 大豆 豚肉 鶏肉	乳 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 パナナ りんご ごま 卵	乳 豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦 牛肉
	18日 ご飯 牛乳 若竹汁 さわらの照り焼き こがねあえ	19日 ご飯 牛乳 ポークカレー 愛知のみかんゼリー和え	20日 中華めん 牛乳 五目ラーメン 揚げギョーザ・4個 きゅうりのナムル	21日 わかめご飯 牛乳 かきたま汁 白身魚の黒酢だれ *カットパイ	22日 ご飯 牛乳 豚汁 ひじきのいため煮
赤	【牛乳】かまぼこ【豆腐】わかめ さわら	【牛乳】【豚肉】	【牛乳】【豚肉】焼き豚 ギョーザ	【牛乳】【卵】鶏肉 かまぼこ 白身魚の天ぷら	【牛乳】【豚肉】【豆腐】赤みそ ひじき マクロフレーク
緑	たけのこ にんじん えのきたけ ねぎ 【ほうれんそう】ホールコーン	たまねぎ にんじん グリンピース 【愛知のみかんゼリー】パイ もも	にんじん もやし はくさい ねぎ きゅうり	にんじん えのきたけ【みつば】干しいたけ カットパイ	こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ねぎ ホールコーン
黄	【ご飯】油 さとう	【ご飯】じゃがいも 油	【中華めん】油	【わかめご飯】でんぶん 油 さとう	【ご飯】さといも 油 さとう
ア	乳 大豆 小麦	乳 豚肉 小麦 大豆 りんご パナナ もも	小麦 乳 豚肉 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン	乳 卵 鶏肉 大豆 小麦 さば	乳 豚肉 大豆 小麦
	25日 ご飯 牛乳 湯葉の吸い物 キャベツ入りミンチカツ(ソース) *オレンジ	26日 ご飯 牛乳 ちゃんこ汁 さばの塩焼き のりふりかけ	27日 クロワッサン 牛乳 春キャベツのスープ ハンバーグのレモンソース 紫いもチップス	28日 ソフトめん 牛乳 ソフトめんミートソース あじフリッター・3個 ココアパウダー	29日 昭和の日 
赤	【牛乳】鶏肉 かまぼこ 湯葉 キャベツ入りミンチカツ	【牛乳】【豚肉】いか団子 さば	【牛乳】ベーコン ハンバーグ	【牛乳】合びき肉 あじフリッター	
緑	はくさい にんじん えのきたけ 干しいたけ ねぎ オレンジ	はくさい えのきたけ にんじん しらたき ねぎ 干しいたけ	春キャベツ たまねぎ にんじん パセリ レモン	たまねぎ にんじん グリンピース にんにく	
黄	【ご飯】油	【ご飯】油	クロワッサン じゃがいも 油 さとう 紫いもチップス	ソフトめん さとう 油 ココアパウダー	
ア	乳 鶏肉 大豆 小麦 牛肉 豚肉 りんご オレンジ	乳 豚肉 いか 大豆 小麦 さば	小麦 乳 大豆 豚肉 鶏肉	小麦 乳 豚肉 牛肉 大豆 鶏肉 パナナ りんご	

- * 赤：おもに体をつくるもとになる * 緑：おもに体の調子をととのえる * 黄：おもにエネルギーのもとになる
- * * _____ カットパイの包装紙、オレンジの皮と包装紙、お祝いデザート、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。
- * サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ..地産地消..【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。
- * 天候により、産地が変更することがあります。
- * 献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- * 15日、22日、26日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。

はしづがいのタブー

こんなつがいはマナー違反だ



給食当番の衛生チェック

- 白衣のボタンをきちんととめていますか？
- ぼうしの中に髪の毛を入れていませんか？
- マスクを忘れていませんか？
- 手をきれいに洗いましたか？

