

平成 29 年

がっこうきゅうしょくこんだてひょう
4 月学校給食献立表

(小学校)



安城市南部学校給食共同調理場

日 曜	こん 献		だて 立	めい 名	からだ しょうひん	からだ しょうひん	しょうひん	メッセージ	エネルギー Kcal	がっこう 学校 盛り付け例
	しゅしょく 主食	ぎゅうじょう 牛乳			おもとに 体をつくる食品	おもとに 体の調子を整える食品	おもとに エネルギーのもとになる食品			
14 金	ごはん	○	ぎゅうにくのピビンバ きんしたまご はるさめスープ ⓧチーズドッグ	ぎゅうにゅう、ハム ぎゅうにく、きんしたまご	にんじん、はくさい、ねぎ メンマ、くろきくらげ しいたけ、にんにく、もやし チンゲンサイ	ごはん、はるさめ、さとう こめあぶら、ごま ごまあぶら、チーズドッグ	みなさんに にんきのある「ピビンバ」をぎゅうにくでつくりました。	705	B2	
17 月	はつがげんまい ごはん	○	あげえびしゅうまい(2こ) ちゅうかはん はるさめサラダ たくじょうちゅうかふうドレッシング	ぎゅうにゅう、おたにく いか、えびしゅうまい	にんじん、たけのこ はくさい、たまねぎ チンゲンサイ、くろきくらげ きゅうり	はつがげんまいごはん さとう、でんぶん ごまあぶら、なたねあぶら はるさめ、ドレッシング	ちゅうかはんにして たべましょう。	643	B2	
18 火	せきはん	○	チキンハンバーグのいちじくソースかけ すましじる いそかあえ ⓧおいわいデザート	ぎゅうにゅう、とうふ かまぼこ、チキンハンバーグ やきのり	みつば、にんじん えのきたけ、レモンかじゅう キャベツ、もやし	せきはん、こめあぶら いちじくジャム、さとう おいわいデザート	あんじょうしてとれた「いちじく」をつかって ハンバーグのソースにしました。	653	A	
19 水	こめこパン	○	タンドリーチキン ポークピーズ みどりキャベツ(あじつき)	ぎゅうにゅう、おたにく ベーコン、だいず タンドリーチキン	たまねぎ、にんじん グリーンピース、キャベツ きゅうり	こめこパン、じゃがいも さとう	4がつ19日には「よいきゅうりのひ」です。ふゆはるきゅうりぶかいから きぞうされたきゅうりをしようしました。	652	C	
20 木	ごはん	○	いかフライのレモンに ごんべいじる キャベツのごまゆかり さつまいもスティック	ぎゅうにゅう、とりにく とうふ、ミックスみそ いかフライ	だいこん、にんじん、ねぎ レモンかじゅう、キャベツ ゆかりこ	ごはん、じゃがいも なたねあぶら、さとう、ごま さつまいもスティック	「ごんべいじる」は「かもとりごんべえ」からなづけられました。ほんらいは「かも」ですが きゅうしょくでは とりにくをつかいます。	646	A	
21 金	こがた ロールパン	○	イタリアンスパゲティ ツナオムレツ フルーツゼリー	ぎゅうにゅう、おたにく こなチーズ、ツナオムレツ	キャベツ、たまねぎ にんじん、トマト パイナップル、もも	こがたロールパン スパゲティ、レモンゼリー	「イタリアン」とは「イタリアふう」のいみがあります。スパゲティを トマトあじでしあげました。	577	C	
24 月	わかめ ごはん	○	しろみざかなのこうみソースかけ(2こ) じゃがいものしろみそしる ⓧパイナップル	ぎゅうにゅう、なまあげ しろみそ しろみざかなフリッター わかめ	にんじん、はくさい チンゲンサイ、ねぎ、しょうが レモンかじゅう、パイナップル	ごはん、じゃがいも なたねあぶら、さとう	「しろみざかなの フリッター」に ねぎ、しょうが、レモンかじゅうをいれた かおりのよいタレをかけてしあげました。	612	A	
25 火	ごはん	○	さわらのさいきょうやき にくじゃが アーモンドあえ	ぎゅうにゅう、おたにく さわらのさいきょうやき	こんにやく、たまねぎ にんじん、さやいんげん もやし、キャベツ	ごはん、じゃがいも、さとう アーモンド	「さいきょうやき」は しろみのさかなに しろみそを みりんでのばした ちょうみりょうにつけこんで やいたものをいいます。	655	A	
26 水	ごはん	○	とうふのオイスターソースいため はるまき くきわかめいりサラダ	ぎゅうにゅう、おたにく とうふ、くきわかめ、はるまき	たまねぎ、にんじん たけのこ、チンゲンサイ くろきくらげ、もやし きゅうり	ごはん、さとう、でんぶん ごまあぶら、なたねあぶら	「オイスターソース」は「かきあぶら」ともいいます。ちゅうごくどくどくの ちょうみりょうです。	712	A	
27 木	むぎごはん	○	カレーライス やさしいソテー コーヒーぎゅうにゅうのもと	ぎゅうにゅう、おたにく チーズ、だっしふんにゅう まぐろあぶらづけ	たまねぎ、にんじん グリーンピース、キャベツ とうもろこし	むぎごはん、じゃがいも カレールウ コーヒーぎゅうにゅうのもと	きゅうしょくの「カレー」は いろいろなカレールウをまぜてつくります。まぜることで よりおいしくなります。	671	B2	
28 金	ラーメン	○	かんとんふうラーメン かれないフライ ごまきゅうり こぶくろノンエッグタルタルソース	ぎゅうにゅう、ハム かれないフライ	はくさい、もやし、にんじん ねぎ、メンマ、くろきくらげ きゅうり	ラーメン、ごまあぶら でんぶん、なたねあぶら ごま ノンエッグタルタルソース	「かれないフライ」には ほねやはをじょうおにしてくれる「カルシウム」がおおく ふくまれています。	592	B1	
								せっしゅきじゅん	640	

にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます



がっこうきゅうしょく きょういく いっかん いちづ えいよう ゆた しよくじ ていきより
学校給食は、教育の一環として位置付けられており、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供すること
せいちようき こ しんしん けんこう ぞうしん たいい こうじょう はか しよく かん しどう い
で、成長期にある子どもたちの心身の健康を増進し、体位の向上を図ることや、食に関する指導の生きた
きょうざい かんが つく じばさんぶつ かつよう ちいき きょうどしよく きょうじしよく と い ちいき
教材となるように、考えて作られています。地場産物を活用し、地域の郷土食や行事食を取り入れ、地域
ぶんか でんとう たい りかい かんしん たか かんが
の文化や伝統に対する理解と関心を高めていきたいと考えています。

まいつき こんだてひょう はいふ かてい しよくじ さんこう
毎月、献立表を配布いたしますので、ご家庭の食事の参考にしてください。

がっこうきゅうしょく ないよう 学校給食の内容

しゅしょく きゅうにゅう はしら
★主食・牛乳・おかずの3つの柱からなっています。

しゅしょく おも
主食…主にエネルギーのもとになる

あんじょうさん
・安城産の「あいちのかおりSBL」を使用。
ごはん週3回以上

パン
・県内産小麦（きぬあかり）を20%使用
・米粉パンの米は安城産うるち米を80%使用
週1回程度

けんないさんこむぎ
・県内産小麦（きぬあかり）をソフトめん20%、ラーメン50%使用
けんないさんこむぎ
・県内産小麦（きぬあかり）をうどん・きしめん68%使用
ソフトめん・ラーメン・うどん・きしめん（月1～2回）

ぎゅうにゅう おも からだ そしき
牛乳…主に体の組織をつくる

ぎゅうにゅう ほん
牛乳が1本（200ml）つきます



しゅさい おも からだ そしき
おかず…〈主菜〉主に体の組織をつくる

ふくさい ふくふくさい おも からだ ちょうし ととの
〈副菜・副々菜〉主に体の調子を整える



ほごしゅ かた
★保護者の方へ★

きゅうしょくとうばん じゅんぱん まわ はい
給食当番の順番が回ってきましたら、白衣の洗濯をお願いします。また、清潔なマスク、ナフキンの持参もお願いします。



がっこうきゅうしょく もくひょう 学校給食の7つの目標

がっこうきゅうしょく ほうだいいじょう がっこうきゅうしょく もくひょうつぎ
学校給食法第2条では学校給食の目標が次のように掲げられています。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 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、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 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。
- ④ 食生活が食にかけかわる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。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を導くこと。

おしらせ



ざいりょう っごう
材料は都合によりかわることがあります。

は、かみかみメニューです。

◎は、新献立です。お楽しみに。

⊗は、業者直送です。容器は学校で処理してください。

*がっこうもりつけれいは、クラスけいじされている もりつけれい（A～C）をさんこうにして もりつけましょう。

まいつき 19 にちは
「しよくいくのひ～おうちでごはんのひ～」です。

こんげつきのきゅうしょくにとうじょうする
「あんじょうし」と「となりのし」でとれるたべもの



こめ



きゅうり



チンゲンサイ



にんじん



だいず



いちじくジャム

こんだては、きほんとして しゅさい、ふくさい、しるもの、デザートのみじんにかいてあります。ごはんにまぜるものやめんりょうりは、しゅしょくとして さいしょにかいてあります。



不要になったら、リサイクルへ
雑がみとして出してください。

安城市は平成 24 年 6 月より独自に放射線測定装置を購入し、東日本を中心に 17 都県で生産された青果物を対象に検査を行っています。検査結果等につきましては市ホームページでご確認ください。また、主な食材の産地につきましても市のホームページにてご覧いただけます。