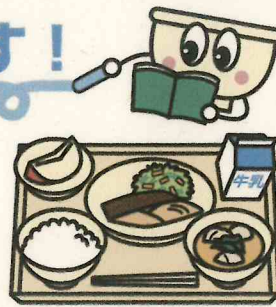


4月 給食たより

ご入学・ご進級おめでとうございます。春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。1年間よろしくお願いたします。

「学校給食」は生きた教材です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。



布田小学校の給食について

- 1日に必要な栄養量のおよそ1/3を目安に献立を作成しています。
- 化学調味料を使用せず、だしは鰹節や昆布、鶏がらや豚骨などからとっています。
- シチューなどのルーは、小麦粉、バター、油をじっくり炒めて作ります。また、コロッケやしゅうまい、ハンバーグなども1つ1つ手作りで。
- ベーコン・ウィンナー・ハム類、竹輪などの練り製品は、無添加のものを使用しています。
- 献立や食材を知ってもらうために、多くの材料を使います。旬の食材や季節の行事食、日本の郷土料理や世界の料理などを取り入れ、バラエティ豊かな献立にしています。



学校給食の目標（「学校給食法」第2条より）

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

給食には、たくさんの学びが詰まっています...

ふるさとの食文化、よりよい人間関係の形成、栄養バランス、食品の種類や特徴、感謝の心、食料の生産・流通・消費、世界の食文化、食に関する知識・理解・関心、食事の喜び・楽しさ、日本の伝統行事と行事食

ご家庭へのお願い

給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。週末に給食着を持ち帰りますので、次に使うお子さんが気持ちよく着られるよう、洗濯をお願いします。次の登校時に忘れずに持たせてください。

フックメニュー

司書の佐藤先生からオススメの本を紹介していただき、本の中の料理が給食に登場します。どんなお話なのか、図書室にあるので読んでみてくださいね。



『おなべおなべにえたかな？』
こいでやすこ さく
福音館書店

キツネのきつこは、たんぼぼをつんで、おおばあちゃんの家にいきました。おおばあちゃんは、ことごと、スープを煮込んでいたところ、急な用事ができて、きつこがおなべの蓋をすることに。おいしいスープはできたかな？



4月 こんだてひょう



令和 8 年度

調布市立布田小学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える
8 水	はなみずし 花見寿司	○	極細かまぼこ・刻みのり・桜でんぶ	米・米粒麦・砂糖	干し椎茸・かんぴょう・人参・れんこん・小松菜
	あなな 魚の変わり西京焼き		鯖・甘味噌	ノンエッグマヨネーズ・砂糖	にんにく
	はなな 花巻のすまし汁		鶏肉・わかめ・絹ごし豆腐	花巻	えのきだけ・小松菜・ねぎ
	いし 芋ようかん		寒天	砂糖・さつまいも	
9 木	きん 桜トースト	○	鶏肉・ひよこまめ・調製豆乳 豆乳クリーム	食パン(乳卵なし)・乳不使用マーガリン グラニュー糖	いちごジャム
	はるやさい 春野菜のクリームシチュー		じゃがいも・油・乳不使用マーガリン・小麦粉	玉葱・人参・ブロッコリー・かぶ	
	まりほしだいこん 切干大根の洋風サラダ		干ひじき	オリーブ油・砂糖	切干大根・きゅうり・人参・もやし
10 金	こはん	○	豚挽肉・押し豆腐・赤味噌	米	
	マーボードフ 麻婆豆腐		油・砂糖・ごま油・でんぶ	生姜・にんにく・人参・玉葱・たけのこ・ねぎ・干し椎茸	
	たまご 卵とニラのスープ		鶏肉・木綿豆腐・卵	でんぶ	玉葱・人参・ニラ・ホールコーン
13 月	つぶつぶみかんゼリー	○	アガー	砂糖	みかん缶
	ソフトフランスパン		ソフトフランスパン(乳卵なし)		
	とう 豆腐のクリーミーグラタン		豚挽肉・大豆・押し豆腐 絹ごし豆腐・ピザチーズ	油	にんにく・玉葱・人参
14 火	きのこのホットサラダ	○	ベーコン	砂糖・ごま油・油	エリンギ・しめじ・ブロッコリー・ホールコーン
	ポテトとベーコンのスープ		ベーコン	じゃがいも	玉葱・人参・ホールコーン・キャベツ
	たけのこ 筍こはん		鶏肉・油揚げ	米・米粒麦・砂糖	人参・筍
	や 焼きししゃも		ししゃも		キャベツ・小松菜・もやし・人参
15 水	キャベツのおひたし	○	豚挽肉・生揚げ	こんにゃく・じゃがいも・砂糖・でんぶ・油	生姜・人参・玉葱・グリーンピース
	しん 新じゃがいものそぼろ煮				
	カレーライス		豚肉	米・油・じゃがいも・小麦粉・乳不使用マーガリン	にんにく・生姜・玉葱・人参・グリーンピース
16 木	ツナコーンサラダ	○	ツナ	砂糖・油	もやし・人参・枝豆・キャベツ・ホールコーン・玉葱
	あお 青のりビーンズ		大豆・青のり	でんぶ・油	
	はる 春キャベツのスパゲティ		ロースハム・ツナ	スパゲティ・オリーブ油	にんにく・玉葱・キャベツ・小松菜・レモン
17 金	はる 春の味のスープ	○	ベーコン		人参・玉葱・キャベツ・グリーンピース
	いちごとチョコのマフィン		調製豆乳	米粉・コーンスターチ・砂糖・油・はちみつ チョコチップ・粉糖	レモン・いちご
	ベーコンとじゃが芋のにんにくチャーハン		ベーコン	米・米粒麦・油・じゃがいも	にんにく・玉葱・万能ねぎ
20 月	ちゅう 中華風卵焼き	○	鶏挽肉・卵	油・砂糖・でんぶ・ごま油	人参・玉葱・きくらげ・小松菜
	とりにく 鶏肉と大根の春雨煮		鶏肉	油・春雨・砂糖・ごま油	大根・筍・人参・しめじ・グリーンピース・ねぎ・生姜
	こはん		米		
	ほい 回鍋肉		豚肉・生揚げ・赤味噌	油・砂糖・でんぶ	にんにく・生姜・ねぎ・人参・キャベツ・ピーマン
21 火	しろ 白身魚のウースタン風	○	むきがれい・木綿豆腐・かまぼこ	でんぶ	生姜・もやし・ねぎ・人参・チンゲン菜
	おかしな目玉焼き		寒天・ゼラチン・調製豆乳	砂糖	黄桃缶
	てつく 手作り枝豆パン		ベーコン	強力粉・強力粉(全粒粉)・乳不使用マーガリン・砂糖	枝豆・ホールコーン
22 水	ポトフ	○	ウィンナー・ベーコン・鶏肉	じゃがいも	人参・玉葱・キャベツ・セロリー・ブロッコリー
	ママなサラダ		大豆・レッドキドニー ダイスチーズ	砂糖・油	枝豆・ホールコーン・キャベツ・きゅうり 赤ピーマン・生姜・玉葱
	な 菜の花こはん		鶏挽肉	米・米粒麦・油	生姜・人参・ホールコーン・小松菜
	さば 鯖のぬか炊き		鯖	砂糖・米ぬか	
23 木	ほそかんてん 細寒天と野菜の甘酢	○	細寒天	砂糖・ごま油	キャベツ・白菜・小松菜・人参
	だいこん 大根と油揚げの味噌汁		油揚げ・赤味噌・白味噌		大根・白菜・ねぎ
	スタミナラーメン		豚肉	蒸し中華めん(乳卵なし)・油	生姜・にんにく・人参・キャベツ・ねぎ・もやし キムチ・白菜・ニラ・ホールコーン
24 金	いかとお豆のほっこり春巻	○	いか・ひよこまめ わかめ・ダイスチーズ	でんぶ・砂糖・香巻きの皮・油	こねぎ
	だいこん 大根ともやしのナムル			ごま油	ほうれんそう・大根・もやし・人参・にんにく・生姜
	くはもの 栗物(なつみ)				なつみ
28 火	わかめご飯	○	炊き込みわかめ	アルファ化米	
	にく 肉じゃがコロッケ		豚肉	糸こんにゃく・じゃがいも・砂糖・小麦粉 生パン粉・パン粉・油	玉葱・ごぼう・人参
	やさい 野菜のおかか和え		おかか	ノンエッグマヨネーズ	小松菜・もやし・人参・キャベツ
30 木	いな 田舎汁	○	木綿豆腐	こんにゃく・油	ごぼう・人参・大根・ねぎ・小松菜
	チキンピラフ		鶏肉	米・米粒麦・油	玉葱・グリーンピース・ホールコーン 人参・マッシュルーム
	さかな 魚のタンドリーグリル		めだい	ノンエッグマヨネーズ	にんにく
30 木	ガーリックポテト	○	じゃがいも		パセリ
	ベーコントマトスープ		ベーコン	油	セロリー・玉葱・人参・キャベツ・ホールトマト
	けんちんうどん		鶏肉・油揚げ	うどん・油・里芋・こんにゃく	
さかな 魚の梅だれ	○	鯖	でんぶ・油・砂糖	梅	
みそ 味噌ドレッシングサラダ		白味噌	砂糖・油	キャベツ・きゅうり・もやし・人参・枝豆	
くはもの 栗物(清見オレンジ)				清見オレンジ	

※ウィンナー、ベーコン、ハム、焼き豚、パン粉、練製品は乳卵を使用していません。
 ※行事や仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。