



4月こんだてひょう



日	献立名	牛乳	赤の食品	黄色の食品	緑の食品
			血や肉になる	働く力になる	体の調子を整える
8 金	花見寿司	○	油揚げ	米・砂糖	筍・人参・かんぴょう
	魚の西京焼き		鯖・味噌		
	春野菜のおひたし				人参・菜の花・キャベツ・ほうれんそう
	花魁のすまし汁		鶏肉・わかめ・豆腐	焼き豆腐	人参・筍・ほうれんそう・ねぎ
11 月	鶏の梅照り丼	○	鶏肉	米・でんぷん・油・砂糖・はちみつ・ごま・油	梅・生姜・キャベツ
	豆腐だんご汁		豆腐・おから・鶏肉	でんぷん	生姜・小松菜・大根・白菜・人参・ねぎ
	果物（清見オレンジ）				清見オレンジ
12 火	手作りねぎ花巻	○		小麦粉・強力粉・砂糖	ねぎ
	麻婆豆腐		豚肉・豆腐・味噌	砂糖・でんぷん・油	生姜・にんにく・人参・玉葱・筍・ねぎ
	ハンサンスー			春雨・ごま油・油・砂糖・ごま	もやし・人参・キャベツ・きゅうり
13 水	たけのこご飯	○	鶏肉・油揚げ	米・砂糖	筍
	魚のよもぎ揚げ		ハサ	小麦粉・でんぷん・油	生姜・よもぎ
	春野菜のうま煮		豚肉	こんにゃく・じゃがいも・砂糖	ひき・筍・人参・さやえんどう
14 木	春キャベツのスパゲティ	○	ハム・ツナ	スパゲッティ・オリーブ油	にんにく・玉葱・キャベツ・レモン
	森のきのこスープ		鶏肉		エリンギ・しめじ・えのきたけ・玉葱・ほうれんそう・人参
	ベジタブルチーズマフィン		牛乳・生クリーム・チーズ	ホットケーキミックス・オリーブ油 じゃがいも・砂糖	人参
15 金	五目炒飯	○	ハム・卵	米・油	人参・ねぎ・きくらげ・グリーンピース
	いかのチリソース		いか	小麦粉・でんぷん・油・ごま油・砂糖	にんにく・ねぎ
	わかめと豆腐のスープ		わかめ・豆腐	ごま油	筍・白菜・えのきたけ・ねぎ
	果物（いちご）				いちご
18 月	カレーライス	○	豚肉	米・じゃがいも・油・バター・小麦粉	にんにく・生姜・玉葱・人参・グリーンピース
	バリバリチーズサラダ		チーズ	砂糖・オリーブ油	キャベツ・きゅうり・人参・玉葱
	サイダーゼリーポンチ		寒天	砂糖	パイナップル・黄桃缶・みかん缶
19 火	ぎつねうどん	○	豚肉・油揚げ	うどん・砂糖	人参・しめじ・ねぎ・小松菜
	鯉の揚げ煮		鯉	でんぷん・油・砂糖・ごま油・ごま	生姜
	白菜と大根のサラダ		塩昆布	砂糖・油・ごま油	大根・白菜・人参
20 水	メキシカンライス	○	ウィンナー	米・油	玉葱・人参・マッシュルーム・ホールコーン・ピーマン
	イタリアンオムレツ		ハム・卵	じゃがいも・油	玉葱・人参・ピーマン・トマト
	ポテトとコーンのポタージュ		ベーコン・豆乳	じゃがいも・油	玉葱・クリームコーン・パセリ
21 木	いちご蒸しパン	○	牛乳・生クリーム	蒸しパンミックス・バター・砂糖	いちごジャム
	鮭のクリームチャウダー		鮭・ベーコン・いんげん豆・牛乳 生クリーム	バター・小麦粉・油	玉葱・人参・ブロッコリー・ホールコーン
	ひじきサラダ		ひじき・ハム	砂糖・ごま油	大根・人参・きゅうり・キャベツ・生姜・ねぎ
22 金	わかめご飯	○	炊込みわかめ	防災用アルファ米	
	新ごぼうのハンバーグ		豚肉・大豆・牛乳	パン粉・砂糖・でんぷん・油	玉葱・ごぼう・大根
	野菜のマヨしょうゆあえ			マヨネーズ	キャベツ・ほうれんそう・人参・もやし
	豚汁		豚肉・豆腐・味噌	じゃがいも・こんにゃく	ごぼう・大根・人参・ねぎ
26 火	菜の花ピラフ	○	ハム・卵	米・バター・油・ごま	玉葱・ホールコーン・小松菜
	にぎすのオランダ揚げ		にぎす・粉チーズ	米粉・油	人参・パセリ
	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
	春のお豆のスープ		ベーコン	バター・じゃがいも・油	玉葱・人参・キャベツ・グリーンピース さやえんどう・パセリ
27 水	五目ラーメン	○	豚肉	中華種・油	にんにく・生姜・人参・筍・もやし・白菜・チンゲン菜
	魚とチーズの包み揚げ		鱈・チーズ	春巻きの皮・油	
	炒めじゃがいものサラダ			じゃがいも・油・砂糖	人参・キャベツ・レタス
28 木	ご飯	○		米	
	回鍋肉		豚肉・味噌・生揚げ	砂糖・でんぷん・油	にんにく・キャベツ・ピーマン・赤ピーマン・ねぎ
	白身魚のウースタン		かれい・豆腐・かまぼこ	でんぷん	生姜・もやし・人参・小松菜
	おかしな目玉焼き		寒天・ヨーグルト・牛乳	砂糖	黄桃缶

※感染拡大防止の観点から、引き続きお箸・スプーンをお持ちください。
 ※行事・仕入れの都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。
 ※緑ヶ丘小学校のホームページに献立写真を載せています。ぜひご覧ください。

4月給食だより



いよいよ新学期のスタートです。今年度も感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食づくりに努めていきます。今年度もよろしくお祈りします。

学校給食について

学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

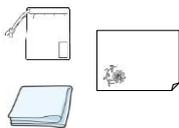
学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 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>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 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>5 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>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
		<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

給食に必要なもの

ランチョンマット、給食用ハンカチを袋に入れてお持ち下さい。
給食の前には手を洗い、机の上にランチョンマットを敷いて食べます。
毎日清潔なものを用意して下さい。



給食当番になったら

白衣と帽子、袋は週末に持ち帰り、洗濯したものを週明けに持ってきて下さい。



緑ヶ丘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、だしはかつお節や昆布、鶏か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っています。また、コロッケやしゅうまい、ハンバーグなども1つ1つ手作りです。
- ベーコン・ハム・ウィンナー類、竹輪・かまぼこなどの練り製品は、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、バラエティー豊かな献立になるようにしています。
- リザーブ給食、バイキング給食など給食を楽しんでもらえるような工夫をしています。

給食費についてのお願い

低学年（1・2年生） 月額 4,450円
 中学年（3・4年生） 月額 4,650円
 高学年（5・6年生） 月額 4,850円
 毎月の引落日は、5日（再振替日は20日）です。
 1年生は、6月の引落時に2ヶ月分徴収します。2年生から6年生は、5月の引落時に2ヶ月分徴収します。
 今年度も、8月に徴収があります。ご承知おきください。

食で楽しもう！フックメニュー

4月26日の給食で「春のお豆のスープ」を作ります。司書の芥田先生のオススメの「おなべおなべにえたかな」こいでやすこ福音館書店 という本です。

気持ちいい春の日、キツネのきつこは、イタチのちいとにいとと一緒にタンポポをつんで、おおばあちゃんのうちに行きました。おおばあちゃん、ことごととおいしそうなお豆のスープを煮ていました。お鍋の番を頼まれた3人が、スープの味見をしていたら・・・いつの間にかお鍋がからっぽに。さあ、たいへん。あわてて3人が作った春の味のお豆のスープ。今日の給食も、春の味がする春のスープです。どんな味がするのかな。楽しみですね。

図書室にあるので読んでみてくださいね。



今月の献立より

22日『わかめごはん』

4月23日は「調布市防災教育の日」です。各校の備蓄倉庫に配備している防災用アルファ米のうち、買い替えを予定している物資について、フードロスの観点からも学校給食で使用していただきたくないと依頼がありました。この日は、防災用アルファ米わかめご飯を使用します。

給食室より～メンバー紹介～

給食調理業務は、今年度も引き続き「株式会社 東洋食品」に委託されました。11名の調理員で作ります。献立作成や食材の発注などは、栄養士の鹿島が担当します。どうぞよろしくお祈りします。

