月分学校給食献立予定表 入学・進級の季節です。新入生でも食べやすい料理や味付けを意識しました。また、春らした。また、春らしい彩りの良い献立にしました。

富士宮市立学校給食センタ・

※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

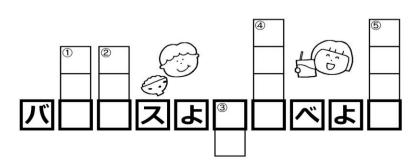
**♪さかなの日は、ほねにきをつけて、よくかんでたべましょう◆** 

## 今月の旬の食材: さわら わかめ セロリ にんじん たけのこ キャベツ アスパラ

	食缶番	こんだてめい	は た ら き						エネルギー		
日			おもに体をつくる もとになる食品		おもに体の調子を整える もとになる食品		おもにエネルギーの もとになる食品		ちょうみりょう・そのた	たんぱくしつ ししつ	みなさんへのひとこと
曜日	号		たんぱくしつ	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ		しょくえん たんすいかぶつ	٥٤٥
10	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						607 11	野菜スープには、削 り節からとっただしも 使っています。ブイコ ンと合わせ、味に深 みを出しています。
	-	パン					☆パン				
	2	ハンバーグケチャップソースかけ	ハンバーグ				さとう		ケチャップ ウスターソース あかワイン	607 kcal 31.2 g 21.9 g	
	3	コーンポテト	ベーコン		パセリ	コーン	じゃがいも	こめあぶら	しお こしょう	2.6 g 79.3 g	
(水)	1	やさいスープ	とりにく		にんじん ★こまつな	たまねぎ ★キャベツ			こんごうけずりぶし しろワイン ブイヨン しお こしょう しょうゆ		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							学校給食では、和食献立を多く取り入れています。「和食」は健康に良い食事として世界でも認められています。
	-	ごはん					☆ごはん			544 kcal	
11	2	とりにくのてりやき	とりにく				さとう		しょうゆ みりん さけ	25.3 g 13.6 g 2.5 g 83.8 g	
(木)	3	きんぴらごぼう	さつまあげ		☆にんじん いんげん	ごぼう こんにゃく	さとう	こめあぶら	しょうゆ		
(714)	1	だいこんとあつあげのみそしる	あつあげ みそ		★はねぎ	だいこん しめじ			いりこ		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						620 kcal 27.1 g 20.2 g 1.9 g 89.2 g	春は新じゃがいもの 季節です。みずみず しく、今の時期しか味 わえない旬のおいし さです。
	-	ごはん					☆ごはん				
12	1	しんじゃがいものうまに	☆ぶたにく あげボール		☆にんじん	たまねぎ しらたき しょうが グリンピース	じゃがいも さとう	こめあぶら	さけ しょうゆ みりん		
	2	<i>◆さばのしおやき◆</i>	しおさば								
(金)	3	やさいのしおこんぶあえ		しおこんぶ		★キャベツ ☆もやし		ごま	しお		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						548 kcal 19.4 g 25.5 g 2.4 g 65.9 g	アスパラは緑色がき れいな春野菜です。 太陽に向かってぐん ぐん伸びていきま す。
	-	こくとうパン					☆パン				
15	2	ツナコロッケ					ツナコロッケ	だいずあぶら			
(月)	3	きゅうりとアスパラのサラダ			アスパラガス	☆きゅうり コーン		イタリアン ドレッシング	しお		
(Д)	1	はるキャベツのスープ	ウインナー		☆にんじん	たまねぎ ★キャベツ <b>「</b>	Liter at		こんごうけずりぶし ブイヨン しお こしょう しろワイン		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう		L	お祝い南	K <u>I</u>	3		入学・進級のお祝い献立です。新しい仲間との給食を楽しみましょう。
	-	ごはん					☆ごはん		郡	588 kcal 24.0 g 18.4 g 2.1 g 85.7 g	
16	2	まつかぜやき	とりにく みそ			たまねぎ しょうが	でんぷん さとう	ごま	しょうゆ さけ		
(火)	3	キャベツのゆかりあえ			しそ	★キャベツ ☆きゅうり			しお		
(X)	1	すましじる	とうふ かまぼこ	わかめ	みずな	★たけのこ えのきたけ			だしこんぶ かつおぶし さけ みりん しお しょうゆ		
	-	おいわいいちごゼリー					おいわいいちご ゼリー				
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							給食の麻婆豆腐は、 食べやすいように、 辛さを控えてつくって います。タケノコの食 感がポイントです。
	-	ごはん					☆ごはん			576 kcal 26.3 g 16.7 g 2.6 g 81.1 g	
17	1		☆ぶたにく ☆とうふ みそ			たけのこ きくらげ にんにく しょうが ★ねぶかねぎ	さとう でんぷん	こめあぶら ごまあぶら	さけ テンメンジャン トウバンジャン しょうゆ ケイトンタン		
(水)	3	バンサンスー	ハム		☆にんじん	☆もやし ☆きゅうり	はるさめ さとう	ごまあぶら ごま	す しょうゆ しお		
18 (木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						1	魚のメニューは骨に 気を付けてよくかん で食べましよう。◆ マークをつけてあり ます。
	-	パン					☆パン			500	
	2	<i>◆ホキフライ◆</i>	ホキフライ					だいずあぶら		583 kcal 29.9 g	
	3	コーンとえだまめのソテー	まぐろあぶらづけ			コーン えだまめ		こめあぶら	しお こしょう しょうゆ	20.5 g 2.4 g	
	1	じゃがいもいりやさいスープ	とりにく		☆にんじん	セロリ たまねぎ ★キャベツ	じゃがいも		こんごうけずりぶし ブイヨン しお こしょう しょうゆ しろワイン	74.8 g	

## 食 育 パ ズ ル

ヒントを見て縦にin 葉を入れましょう。 太枠の中にin 葉があらわれます。



- ①写真を撮る道具。
- ②洋服などに使われる留め具。
- ③ スニーカー、サンダル、 ブーツなどのこと。
- ④ 食材を包丁で切る時に下に 置くもの。
- ⑤ 遠足の時などに食べるごは  $h_{\circ}$

◆さかなの日は、ほねにきをつけて、よくかんでたべましょう◆

月分学校給食献立予定表 入学・進級の季節です。新入生でも食べやすい料理や味付けを意識しました。また、春らし い彩りの良い献立にしました。

※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

## 今月の旬の食材: さわら わかめ セロリ にんじん たけのこ キャベツ アスパラ

富士宮市立学校給食センター TEL: 0544-59-2131

		<u> </u>		<u> </u>		: 6			TEL: 0544-59-	1	
日告			おもに体をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーの			エネルギーたんぱくしつ	みなさんへの
曜日	番	こんだてめい	もとになる食品		もとになる食品		もとになる食品		ちょうみりょう・そのた	ししつしょくえん	ひとこと
PEL	号		たんぱくしつ	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ		たんすいかぶつ	
19	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					CO		朝霧でとれた卵を 使った厚焼き玉子で
	-	うみゃーこめ(富士宮産コシヒカリ)					★ごはん	富	士宮の日	580 kcal	
	_	ごもくまめ 全を介口	★あつやきたまご						27.0 g 17.7 g 2.0 g 81.7 g	27.0 g	
	3		とりにく だいず		☆にんじん さやいんげん	ごぼう ☆しいたけ こんにゃく	さとう	こめあぶら		す。	
	1	みやじる 区月り口	★ぶたにく ☆とうふ みそ		☆にんじん ★はねぎ	だいこん たまねぎ	3000	<u> </u>	いりこ		
22	-	ぎゅうにゅう 1	<ul><li>・2年生:1まい</li></ul>	★ぎゅうにゅう			第3日曜日は 家族で食卓を囲	「食卓の日」 ふる	さと給食	の日	
	-	うみゃーこめ(きぬむすめ)	その他: 2まい	ļ			<b>★ごはん</b>		567 kcal	静岡県産の黒はん	
	2	くろはんぺんのおちゃあげ 🚣	☆くろはんぺん		★おちゃのは		☆こむぎこ	だいずあぶら	しお	21.0 g 18.0 g 2.0 g 83.3 g	べんに、富士宮のお 茶を使った衣をつけ て揚げました。
	3	こまつなのごまあえ			★こまつな ☆にんじん	★キャベツ	さとう	ごま	しお しょうゆ		
(月)	1	かきたまじる	☆とうふ ★たまご	わかめ		たまねぎ えのきたけ	でんぷん		こんごうけずりぶし だしこんぶ さけ しお しょうゆ		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						586 kcal 26.8 g 19.5 g 2.4 g 81.8 g	人気メニューのソフト 麺です。みなさんの リクエストに応えて、 今年度はめんの日を 増やせるように計画 しました。
	_	ソフトめん					☆ソフトめん				
23	1	ミートソース	☆ぶたにく	チーズ	☆にんじん トマト パセリ	たまねぎ マッシュルーム にんにく	さとう こむぎこ	オリーブオイ ル こめあぶら バター	あかワイン しお こしょう ブイヨン ケチャップ ウスターソース		
(火)	3	コールスローサラダ				★キャベツ コーン		ュールスロー ドレッシング	しお		
24 (水)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						544 kcal 23.2 g 18.1 g 1.6 g 76.7 g	富士宮産のたけのこ は、今の時期しか食 べられない貴重な食 材です。
	-	うみゃーこめ(富士宮産コシヒカリ)					★ごはん				
	2	◆きびなごのカリカリフライ◆(1人2び)		きびなごフライ				だいずあぶら			
	3	たけのことぶたにくのわふういため	★ぶたにく		☆にんじん	★たけのこ こんにゃく	さとう	こめあぶら ごまあぶら ごま	しょうゆ みりん		
	1	たまねぎとこまつなのみそしる	とうふ みそ あぶらあげ		★こまつな	たまねぎ			いりこ		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						609 kcal 23.7 g 17.5 g 2.4 g 94.4 g	給食のカレーには、 かくし味にチャツネや ソースを入れていま す。
25	-	むぎごはん					☆むぎごはん				
	1	ポークカレー	☆ぶたにく	スキムミルク	☆にんじん トマト	たまねぎ にんにく しょうが	じゃがいも カレールウ	こめあぶら	しお こしょう カレーこ あかワイン チャツネ ちゅうのうソース		
(木)	3	かいそうサラダ		わかめ		☆きゅうり コーン			しお ノンオイルあおじそドレッシング		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						550 kcal 25.9 g 15.0 g 2.1 g 81.9 g	魚が苦手という声が 届くので、食べやす い味付けを考えてみ ました。
	-	パン					☆パン				
26 (金)	2	<i>●たらのピザソースチーズやき●</i>	tsb	チーズ	バジル	たまねぎ マッシュルーム にんにく	さとう		ケチャップ トマトピューレ ウスターソース こしょう オレガノ		
	3	フルーツミックス				フルーツミックス	カクテルゼリー				
		マカロニいりやさいスープ	☆ぶたにく		☆にんじん	☆セロリ たまねぎ ★キャベツ	マカロニ		こんごうけずりぶし ブイヨン さけ しお こしょう		
30 (火)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						565 kcal 24.7 g 17.2 g 2.7 g 80.4 g	「キムチ」と「たくあ ん」が入った、キムタ クごはんの具です。 自分でごはんに混ぜ て食べましょう。
	_	ごはん					☆ごはん				
		キムタクごはんのぐ	☆ぶたにく		★はねぎ	はくさいキムチ だいこんのつけもの		こめあぶら ごまあぶら	しお こしょう しょうゆ		
	2	ぎょうざ(1~2年1個、その他2個)				ぎょうざ					
	1	チンゲンサイのスープ	ハム とうふ		☆チンゲンサイ にんじん	たけのこ きくらげ ねぶかねぎ			こんごうけずりぶし さけ しお こしょう ケイトンタン しょうゆ		
	•	•	•				•				-

## 身に付けをいこと



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解 する。

Q V D 心身の健康 (健康!》

心身の成長や健康の保持増進の上で望ま しい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。



正しい知識・情報に基づいて、食品の 品質及び安全性等について自ら判断で きる能力を身に付ける。



食べ物を大事にし、食料の生産等に関わ る人々へ感謝する心をもつ。



食事のマナーや食事を通じた人間関係 形成能力を身に付ける。



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等 を理解し、尊重する心をもつ。