

令和8年4月 給食だより

石川県立盲学校

祝 入学、ご進級おめでとうございます

新しい学校、新しい学年になり児童生徒のみなさんは期待と不安で胸がいっぱいのことでしょう。皆さんの心と体の健やかな成長を願い、安全で栄養バランスのとれた、美味しい給食を提供していきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。



9(木)		10(金)	
赤飯 鶏肉のから揚げ 付)粉ふきいも ブロッコリーの塩昆布和え かきたま汁 フルーツヨーグルト		入学・進級 お祝い膳 カレーライス 大豆の甘辛炒め コロコロサラダ(ピクルス風)	
13(月)	14(火)	15(水)	16(木)
おはなし給食 窓ぎわのトットちゃん ご飯 魚の石垣焼き(さば) 付)キャベツのしそかつお和え 小松菜のごまサラダ ひじき洋風カレー煮	旬の食材 パン(ミルクロール) コーンチャウダー 切干大根とハムのサラダ オレンジ	旬の食材 春野菜の ペペロンチーノ風 ポテトツナサラダ ごぼうチップス	旬の食材 豆ご飯 とり肉のアーモンドからめ 付)おかか和え わかめサラダ にゅうめん
20(月)	21(火)	22(水)	23(木)
中華人民共和国 ご飯 麻婆豆腐 中華サラダ ワンタンスープ	ピザトースト ブロッコリーのごまサラダ 高野豆腐と たっぷり野菜のスープ	カレーうどん 春キャベツのレモン和え 青のりポテトビーンズ 旬の食材	おはなし給食 まゆとおおきなケーキ ご飯 具だくさん卵焼き パワーサラダ(五大栄養素) すまし汁(豆腐と海苔)
27(月)	28(火)	29(水)	30(木)
おはなし給食 どこからきたの?おべんとう アジフライ 付)ブロッコリー・コーン ポテトサラダ 卵とわかめの中華スープ バナナ	焼きカレーパン キューブサラダ ほうじ茶プリン	昭和の日 *牛乳は毎日つきます。 *都合により献立を変更することがあります。	遠足 *牛乳は毎日つきます。 *都合により献立を変更することがあります。
			25(土)
			参観日 ご飯 チキンチキンごぼう 付)ゆかり和え しらす入りお浸し 若竹汁 手作りオレンジゼリー

給食の内容

③副菜：体の調子を整えるビタミン・ミネラルを含みます。サラダや和え物、煮物、汁物など

①主食：体を動かすエネルギー源です。ごはんは、週3~4回、パン又は麺は、週1~2回です。

②主菜：体を作るたんぱく質や脂質を含みます。肉、魚、卵、大豆・大豆製品を使った料理です。焼き物、揚げ物、煮物、炒め物など

④牛乳：成長に必要なカルシウム、ビタミン、たんぱく質を補うため、毎日つきます。

給食の時間が楽しみになるよう和食・洋食・中華料理などバラエティに富んだ献立を心がけています。行事食、郷土料理、季節感のある料理を取り入れています。



食育の視点

学校教育活動全体を通して、学校における食育を図り、食に関わる資質・能力を次のとおり育成することを目指します。

- 食事の重要性** 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。
- 心身の健康** 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。
- 食品を選択する能力** 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。
- 感謝の心** 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。
- 社会性** 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。

