



4月もりつけ表



入学・進級おめでとう

新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で、健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶためのものです。

地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食を作っていきます。

<p>8 (水)</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>デザート</p> <p>鶏肉のたつた揚げ</p> <p>わかめごはん 豆腐のすまし汁</p>		<p>9 (木)</p> <p>切り干し大根の中華和え</p> <p>しゅうまい (3個)</p> <p>ごはん</p> <p>コーンかき玉スープ</p>	<p>10 (金)</p> <p>フルーツヨーグルト</p> <p>チキンカレー (麦ごはん)</p>
<p>13 (月)</p> <p>春キャベツのサラダ</p> <p>ミートローフ</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいものみそ汁</p>	<p>14 (火)</p> <p>ジャーマンポテト</p> <p>魚のみそマヨネーズ焼き</p> <p>ごはん</p> <p>厚揚げとキャベツのみそ汁</p>	<p>15 (水)</p> <p>ホイコーロー</p> <p>フルーツ杏仁</p> <p>ごはん</p> <p>フンタンスープ</p>	<p>16 (木) 郷土料理 宮崎県</p> <p>ブロッコリーのおかか和え</p> <p>チキン南蛮</p> <p>ごはん</p> <p>八杯汁</p>
<p>20 (月)</p> <p>春キャベツとたまごのサラダ</p> <p>鶏肉のトマトパン粉焼き</p> <p>ごはん</p> <p>ペイサンヌスープ</p>	<p>21 (火)</p> <p>切り干し大根の和え物</p> <p>鯖のみそ煮</p> <p>ごはん</p> <p>キャベツと豚肉のみそ汁</p>	<p>22 (水)</p> <p>ハンバンシーサラダ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>牛肉とごぼうのチャーハン</p> <p>たまごスープ</p>	<p>23 (木)</p> <p>野菜のピリ辛</p> <p>春巻き (2個)</p> <p>ごはん</p> <p>春雨スープ</p>
<p>27 (月)</p> <p>カリカリバーコンサラダ</p> <p>レモンバジルチキン</p> <p>ごはん</p> <p>豆のチャウダー</p>	<p>28 (火)</p> <p>豆腐とじゃこのサラダ</p> <p>デザート</p> <p>たけのこそぼろ寿司</p> <p>さつま汁</p>	<p>29 (水)</p> <p>昭和の日</p>	<p>30日 (木)</p> <p>ひじきサラダ</p> <p>ししゃものごま揚げ (3尾)</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいもと麩の煮物</p>
<p>24 (金) 物語給食</p> <p>即席漬け</p> <p>鶏のから揚げ</p> <p>ごはん</p> <p>貝たくさん豚汁</p>			

食器の正しい位置



給食には、たくさんの学びが詰まっています...



ごはんは、左手前に置きます。

汁物は右手前に置きます。

主菜

汁物

箸先を左に向けて横向きに置きます。



給食当番活動を通して学ぶこと

給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方を身につけるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、食の大切さや食生活の大切さを学ぶことができます。

