

令和4年度



4月 献立表

- 牛乳は毎日つきます。
- 都合により献立の一部を変更することがあります。
- 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入（コンタミネーション）の可能性は排除できません。

月	火	水	木	金	
<p>※ご入学、ご進級※ おめでとうございます</p> <p>新しい教室で、新しいクラスメートとの生活が始まり、緊張の連続です。体調を崩さないように、朝ご飯をしっかりと食べ、規則正しい生活を送り、元気に学校へ来てください。</p> <p>右側に、和泉市の給食で使用する、牛乳、ご飯、パン、おかずについて紹介しています。</p>	<p>牛乳 </p> <p>給食では、1本200mlの紙パック入りの牛乳が毎日つきます。牛乳はカルシウムが豊富な飲み物です。牛乳のカルシウムは、他の食品に比べて吸収率がよいのが特徴です。成長期には、骨や歯をつくるカルシウムを含む食べ物をしっかりとすることが大切です。</p>	<p>ご飯・パン </p> <p>月・水・木・金曜日がご飯の日です。月に1回は、アルファ化米（一度炊いたご飯を乾燥させた米）を使い、炊き込みご飯を作っています。</p> <p>火曜日がパンの日です。給食のパンは主食とするため、おかずと一緒に食べやすいように、甘さや脂質を控えめにしています。</p>	<p>おかず </p> <p>児童生徒の好きなものばかりではなく、さまざまな献立にふれることができるように考慮しています。</p> <p>和食・洋食・中国料理など、バラエティ豊かで、いろいろな味つけになるよう心がけています。また、おかずは全て加熱調理をして、食中毒防止を徹底しています。</p>	<p>＜献立表のみかた＞</p> <p>上段は献立名を記載しています。</p> <p>献立名の左にあるマークは、 □ 炊き込みご飯 ◎ お椀に入るおかず ○●お皿に入るおかず △▲ジャムやのり等の小袋 ☆ デザート類</p> <p>を表しています。</p> <p>下段は、献立別の使用食品名を記載しています。</p>	
<p>今月の食育献立</p> <p>4月の食育献立は、岐阜県のけいちゃん焼きです。北海道のジンギスカンに影響を受けて生まれた郷土料理です。鶏肉に、しょうゆやみそで下味をつけたものを、野菜と一緒に炒めて作られます。</p> <p>22日 </p>	<p>早寝 早起き 朝ごはんを心がけましょう!</p>			<p>8</p> <p>始業式</p>	
<p>給食の前、後には石けんで手を洗いましょう!</p>	<p>11</p> <p>◎ 和風ラーメン ○ フライビーンズ △ チーズ(角)</p> <p>うずまきパン</p>	<p>12</p> <p>◎ 鶏肉 ちくわ 厚揚げ 人参 じゃがいも こんにやく 削り節 砂糖 濃しょうゆ</p> <p>○ 豚肉 チンゲン菜 玉ねぎ にんにく 油 濃しょうゆ 砂糖 塩 オイスターソース</p>	<p>13</p> <p>◎ 関東煮 ○ チンゲン菜の オイスター炒め</p> <p>ごはん</p>	<p>14</p> <p>◎ 豚丼 ○ 切り干し大根の 中華サラダ</p> <p>ごはん ☆ ヨーグルト</p>	<p>15</p> <p>○ さばの塩焼き ● 豚肉とひじきの 炒め煮 ◎ みそ汁</p>
<p>18 1年生給食開始</p> <p>◎ カレーライス ○ キャベツの コンソメ煮</p> <p>ごはん</p>	<p>19</p> <p>◎ 春野菜の フジッリパスタ ○ もやしとにらの ソテー</p> <p>全粒パン</p>	<p>20</p> <p>□ たけのこごはん ○ 焼きししゃも ◎ 豚汁</p> <p>アルファ化米</p>	<p>21</p> <p>◎ マーボー春雨 ○ 揚げしゅうまい △ 味付けのり</p> <p>ごはん</p>	<p>22 食育献立(岐阜県)</p> <p>○ けいちゃん焼き ◎ ワンタンスープ</p> <p>ごはん</p>	
<p>◎ 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 カレールー ケチャップ ローリエ 塩 こしょう</p> <p>○ ベーコン 春キャベツ 油 チキンコンソメ 淡しょうゆ 酒 みりん</p>	<p>◎ フジッリ ベーコン 人参 アスパラガス 玉ねぎ 春キャベツ バジル にんにく オリーブ油 淡しょうゆ 白ワイン 塩 こしょう</p> <p>○ 鶏肉 たら もやし 油 濃しょうゆ 塩 こしょう</p>	<p>□ アルファ化米 アルファ化もち米 鶏肉 うすあげ 人参 たけのこ 干しいたけ 油 削り節 淡しょうゆ 酒 みりん</p> <p>○ ししゃも</p> <p>◎ 豚肉 豆腐 じゃがいも 青ねぎ 人参 キャベツ 油 削り節 信州みそ</p>	<p>◎ 豚肉 春雨 チンゲン菜 人参 青ねぎ たけのこ 土しょうが にんにく 干しいたけ 油 ごま油 中華スープ 砂糖 濃しょうゆ トウバンジャン オイスターソース 塩 こしょう</p> <p>○ しゅうまい 油 △ 味付けのり</p>	<p>○ 鶏肉 キャベツ たら 人参 にんにく 油 信州みそ 酒 みりん 濃しょうゆ ごま油</p> <p>◎ ワンタンの皮 豚肉 人参 青ねぎ もやし たけのこ 玉ねぎ 油 中華スープ 淡しょうゆ ごま油 塩 こしょう</p>	
<p>◎ 豚じゃが ○ 荳わかめの炒め煮</p> <p>むぎごはん</p>	<p>◎ さけの バジルソース ◎ 野菜の洋風煮 △ りんごジャム</p> <p>コッパン</p>	<p>◎ 煮込みハンバーグ ◎ トック入りスープ</p> <p>ごはん</p>	<p>土曜参観 代休</p> <p>昭和の日</p>		
<p>◎ 豚肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 三度豆 油 削り節 砂糖 濃しょうゆ</p> <p>○ 鶏肉 荳わかめ 人参 玉ねぎ 油 砂糖 濃しょうゆ 酒 ごま油 塩 こしょう</p>	<p>○ さけ 塩 こしょう でんぷん 油 バジル オリーブ油 砂糖 濃しょうゆ レモン果汁</p> <p>◎ 鶏肉 ベーコン じゃがいも 人参 キャベツ 玉ねぎ 油 チキンコンソメ 淡しょうゆ ローリエ 塩 こしょう △ りんごジャム</p>	<p>○ ハンバーグ 砂糖 ウスターソース 白みそ ケチャップ でんぷん</p> <p>◎ 鶏肉 トック 豆腐 人参 たら 玉ねぎ キャベツ 油 ごま油 削り節 淡しょうゆ</p>			

	エネルギー kcal	たんぱく質 %	脂肪1割 比 %	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄分 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
4月栄養価平均値	651	15.3	27.6	329	78	1.8	3.0	375	0.50	0.55	22	2.1	3.4
文部科学省基準値	650	13~20	20~30	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	2.0未満	4.5以上