

# 4月 給食カレンダー



こんげつ きゅうしょくもくひょう  
**今月の給食目標**

きゅうしょく き まも た  
**給食の決まりを守って食べよう**

月	火	水	木	金	
				8	
 <p>四六小の給食は、栄養士 上村千尋と                      NECライベックス                      (チーフ) 金子正人 (サブチーフ) 光本信成                      (社員) 兵藤聖・鈴木愛咲美                      (調理員) 清水重子・加藤政生・藤田江津子・エインレイ静恵の7名で                      「安全・安心・おいしい」をモットーに1年間の給食を提供いたします。                      どうぞよろしく願いたします!</p>				 <p>おいしい給食                      作ります!</p> 	 <p>チキンライス                      ビーンズサラダ                      キャベツスープ</p>
11	12	13	14	15	
 <p>マーボー豆腐丼                      春雨サラダ                      清見オレンジ</p>	 <p>ごはん                      鮭の照り焼き                      野菜のごま浸し                      吉野汁</p>	 <p>わかめうどん                      ポイル野菜のゆかりがけ                      抹茶蒸しパン</p>	 <p>ごはん                      ぎせい豆腐                      きぼだいこんにつけ                      切り干し大根の煮付                      みそけんちん汁</p>	 <p>★1年生給食開始</p> <p>カレーライス                      コーンサラダ                      オレンジゼリー</p>	
18	19	20	21	22	
 <p>じゃこわかめごはん                      生揚げと野菜の煮物                      たまねぎとじゃが芋のみそ汁</p>	 <p>★入学・進学お祝い献立                      赤飯                      魚の香り揚げ                      春キャベツのお浸し                      すまし汁</p>	 <p>胚芽パン                      春キャベツのシチュー                      ツナサラダ                      かわちぼんかん                      河内晩柑</p>	 <p>ごはん                      さわらや                      鯖のみそ焼き                      ごもく                      五目きんぴら                      いなか汁</p>	 <p>しゃんはい                      上海やきそば                      ごもく                      五目スープ                      あんにんフルーツ</p>	
25	26	27	28	29	
 <p>ごはん                      ひじきのふりかけ                      新じゃがのそぼろ煮                      野菜のからしあえ</p>	 <p>スパゲッティ                      ミートソース                      イタリアンサラダ                      清見オレンジ</p>	 <p>たけのこご飯                      とりにく                      鶏肉のカレーソテー                      きりぼだいこん入りお浸し                      豆腐のみそ汁</p>	 <p>とり                      鶏ごぼうピラフ                      ジャーマンポテト                      レンズ豆のスープ</p>	<p>しょうわのひ                      昭和の白</p>	

## 学校給食の役割

えいよう 栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



きゅうしょくじかん 給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



きゅうしょく 給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。

