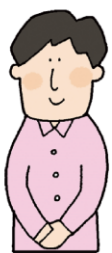


令和6年度 **4月給食献立表** 福島町学校給食センター

	月	火	水	木	金	
献立	8 ごはん  牛乳 じゃがいものみそしる ほっけのさいきょうやき だいこんのそぼろいため	9 コッペパン 牛乳 チンゲンサイと にくだんごのスープ ポークビーンズ レーズンクリーム	10 ごはん 牛乳 ごもくみそしる とりのからあげ はくさいのさっぱりあえ	11 しょうゆラーメン 牛乳 あげしゅうまい ようなし	12 くろまいごはん 牛乳 チキンカレー コールスローサラダ ふくじんづけ おいわいクレープ 	
約エネルギー	580kcal   750kcal	610kcal   790kcal	650kcal   850kcal	820kcal   1070kcal	780kcal   1010kcal	
あか	鶏肉 ほっけ 味噌 牛乳	豚肉 ベーコン 大豆 肉団子 牛乳	鶏肉 油揚げ 味噌 牛乳	豚肉 かまぼこ 焼売 牛乳	鶏肉 牛乳	
き	ごはん じゃが芋 油	パン 春雨 じゃが芋 油 レーズンクリーム	ごはん 油	中華麺 油	ごはん 黒米 じゃが芋 油 パター ルー ドレッシング	
みどり	人参 大根 長ねぎ 葱 ほうれん草 椎茸	人参 長ねぎ 玉ねぎ チンゲン菜 しめじ	人参 大根 長ねぎ 白菜 きゅうり しめじ	人参 長ねぎ 玉ねぎ ほうれん草 もやし しめじめんま 洋梨	人参 玉ねぎ キャベツ きゅうり コー ンりんご	
献立	15 牛乳 マーボーどうふどん ワンタンスープ アセロラゼリー	16 まるわりパン 牛乳 コロコロやさいのスープ ポロニアソーセージ ポイルキャベツ (マヨネーズ)	17 ごはん 牛乳 こまつなのみそしる さばのみそに ひじきのにもの	18 にくうどん  牛乳 やさいかきあげ りんごゼリー	19 とりめし  牛乳 だいこんのみそしる にくじゃが	
約エネルギー	670kcal   870kcal	540kcal   700kcal	610kcal   790kcal	760kcal   990kcal	680kcal   880kcal	
あか	豚肉 鶏肉 豆腐 ワンタン 牛乳	ソーセージ 牛乳	さば 大豆 油揚げ 牛乳	豚肉 かまぼこ 油揚げ 牛乳	豚肉 鶏肉 味噌 牛乳	
き	ごはん 砂糖 片栗粉 ごま油 ゼリー	パン じゃが芋 マヨネーズ	ごはん 砂糖	うどん かきあげ 砂糖 油 ゼリー	ごはん じゃが芋 白滝 油 砂糖	
みどり	人参 長ねぎ 葱 えのき きくらげ メンマ	人参 玉ねぎ 白菜 キャベツ	人参 長ねぎ 小松菜 えのき	人参 長ねぎ ほうれん草 椎茸	人参 大根 ごぼう 長ねぎ 玉ねぎ いんげん 椎茸 しめじ	
献立	22 ごはん  牛乳 しめじのみそしる あじつきにくだんご きんぴられんこん	23 コッペパン 牛乳 ブラウンシチュー チキンナゲット (ケチャップ) ハムコーンサラダ	24 ごはん  牛乳 いもだんごじる ぶたにくの しょうがいため いちごのフル	25 ソースやきそば 牛乳 とりとチンゲンサイの スープ パイ	26 ごはん 牛乳 けんちんじる かつおフライ(ソース) こまつなのいそあえ	
約エネルギー	630kcal   820kcal	630kcal   820kcal	730kcal   950kcal	560kcal   730kcal	580kcal   750kcal	
あか	肉団子 さつま揚げ 豆腐 心のり 牛乳	鶏肉 ナゲット ハム 牛乳	豚肉 鶏肉 牛乳	豚肉 鶏肉 牛乳	かつお 豆腐 焼き海苔 牛乳	
き	ごはん ごま 砂糖 油	パン じゃが芋 ごま 砂糖 油 パター ルー	ごはん 芋もち 砂糖 油 ムース	中華麺 油	ごはん こんにゃく 油	
みどり	人参 ごぼう れんこん しめじ 椎茸	人参 玉ねぎ キャベツ マッシュルーム グリーンピース コーン	人参 玉ねぎ 椎茸	人参 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ チンゲン菜 もやし しめじ パイン	人参 大根 ごぼう 長ねぎ 小松菜 いんげん もやし	
献立	29 しょうわ 昭和の日 	30 コッペパン 牛乳 ポトフ ケチャップハンバーグ ブロッコリーの ごまふうみサラダ	こんげつ ふくしまちょう しょうざい ～ 今月の福島町の食材 ～   しいたけ くろまい		 入学  	
約エネルギー		530kcal   690kcal	小学校(中学年)	中学校		
あか		鶏肉 ハンバーグ ソーセージ 牛乳	こんげつ 今月の 平均栄養価	エネルギー		650kcal   840kcal
き		パン じゃが芋 ドレッシング	たんぱく質	27.5g   35.8g		
みどり		人参 玉ねぎ キャベツ きゅうり ブロッコリー 黄ピーマン	脂肪	22.5g   29.3g		

今年度も安全・安心でおいしい給食をつくります



学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。  
おいしいことはもちろん、安全・安心であることが重要です。栄養  
バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理  
のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めています。



# きゅうしょく 4月 給食だより



## にゅう がく しん きゅう 入学・進級おめでとう

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。



きゅうしょく  
給食はじまります!



## きゅう しょく き しょく じ まも 給食の決まり★食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱いましょう。</p>