

# きゅうしょくだより



千田小学校

月	火	水	木	金
<h2>千田小学校の給食</h2> <p>◆ごはん → 週4回 ◆パン又はめん → 週1回 ◆おかず → 手作りの中身が見える料理を心掛けています!</p>			<p><b>【表示について】</b></p> <p>200ml 牛乳を表します </p> <p>黄：体を動かすエネルギーになる食品 赤：体をつくるもとになる食品 緑：体の調子を整える食品</p> <p>E: I乳* - P: タ*パ*質</p>	<p><b>7【入学式】1年なし</b></p> <p>カラフル肉みそ丼 (麦ごはん) ごまじゃこサラダ  きよみオレンジ </p> <p>E: 589 P: 22.9</p>
<p><b>10</b></p> <p>ハヤシライス (麦ごはん) ヒジキマリネ  いちご </p> <p>E: 638 P: 22.6</p>	<p><b>11</b></p> <p>ごはん いわしの梅の香揚げ  風味あえ  豚汁 </p> <p>E: 629 P: 24.1</p>	<p><b>12</b></p> <p>タンメン じゃがチーズ  ミニトマト </p> <p>E: 671 P: 27.2</p>	<p><b>13</b></p> <p>ごはん  厚焼玉子  きりざい  厚揚げのそぼろ煮 </p> <p>E: 725 P: 34.1</p>	<p><b>14</b></p> <p>ゆかりごはん  鶏から揚げ  のり酢あえ  若竹汁 </p> <p>E: 580 P: 28.1</p>
<p><b>17</b></p> <p>アップルパン  鮭のカラフル蒸し  ナッツサラダ  野菜スープ </p> <p>E: 601 P: 26.8</p>	<p><b>18</b></p> <p>ごはん  回鍋肉  中華卵スープ  きよみオレンジ </p> <p>E: 588 P: 25.3</p>	<p><b>19</b></p> <p>ツナそぼろ丼  酢のもの  沢煮椀 </p> <p>E: 647 P: 28.7</p>	<p><b>20</b></p> <p>ごはん  車厘の揚げ煮  五目ひじき  春野菜のうま煮 </p> <p>E: 683 P: 27.2</p>	<p><b>21</b></p> <p>マーボー丼  (麦ごはん) エビボールスープ  ヨーグルト </p> <p>E: 710 P: 29.1</p>
<p><b>24</b></p> <p>ごはん  ますの塩焼き  ぜんまい炒め煮  実だくさん汁 </p> <p>E: 577 P: 31.7</p>	<p><b>25【1年生をむかえる会】</b></p> <p>たけのこごはん  春色サラダ  すまし汁  クレープ </p> <p>E: 586 P: 23.9</p>	<p><b>26</b></p> <p>おむぎ 大麦めん  山菜卵とじ汁  えびしゅうまい  即席漬け </p> <p>E: 611 P: 28.6</p>	<p><b>27</b></p> <p>ごはん  厚揚げのみそ炒め  もずくスープ  まんてん大豆 </p> <p>E: 591 P: 23.4</p>	<p><b>28</b></p> <p>ごはん  とりとびーのごまみそあえ  中華きゅうり  じゃがいもみそ汁 </p> <p>E: 672 P: 27.7</p>

※ 都合により、献立を変更することがありますので、ご了承ください。

## 給食室よりお願い

- ◆給食当番は忘れずにマスクを用意してください。当番が終わると白衣を持ち帰りますので、洗濯・アイロンがけ(殺菌効果があります)をして、持ってきてください。
- ◆長期欠席者(連続6日以上)の欠食については、申し出のあった3日後分から返金します。インフルエンザ等における学年・学級閉鎖については、決定の3日後から返金します。

## 給食当番の人準備はOK?



# 入学、進級 おめでとうございます!

新1年生を迎え、新学期がスタートしました。学校給食は子どもたちの心身の健全な育成を目的とし、教育活動の一環として行われています。給食についてのご理解とご協力をお願いいたします。

## 学校給食の役割

適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。

日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。

食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

1



2



3



4



7



食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

6



我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

5



食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。

## 給食調理について

安心! 地場野菜もたくさんです!

- ◆給食費 → 1食270円(月5,300円)の予定 ※5月からの10ヶ月徴収(2月は調整)

### ◆食材について

安全を考慮し、できるだけ国産の食材を使用しています。学区の「和田ハウス」と市内の「けやきパーク」より季節の野菜を納品してもらっています。



私たちが、心をこめて作ります♪

「安全」で「おいしい」給食が、子どもたちのもとへ届くように、がんばって作ります! 元気のもとがたっぷりです! 残さず食べてね♪



兼務栄養教諭 小林 禎子  
(小千谷小学校より金曜日に来ます!)  
【調理員】  
佐藤 笑美子 大平 菜保子