



4月きゅうしょくよていこんだてひょう 2022

さかしょうがっこう

日	献立名	おもなざいりょうとそのはたらき			エネルギー (kcal)
		おもにエネルギーのもとになる (きいろのなかま)	おもにからだをつくるもとになる (あかのなかま)	おもにからだのちょうしをととのえるもとになる (みどりのなかま)	
12 (火)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		584
	チキンピラフ	こめ・むぎ・あぶら	とりにく	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム グリーンピース	
	フレンチサラダ	あぶら・さとう	ハム	キャベツ・きゅうり・コーン	
	ポテトスープ	じゃがいも	ウインナー	たまねぎ・にんじん・パセリ	
13 (水)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		603
	にしよくだん (ごはん)	こめ・むぎ			
	(ツナそぼろ)	さとう	ツナ	たまねぎ・しいたけ・にんじん グリーンピース	
	(いりたまご)	あぶら・さとう	たまご		
	わかめスープ	ごま	わかめ・ぶたにく	にんじん・たまねぎ	
	かこうこざかな	ごま・さとう	こざかな		
14 (木)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		604
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	ぶたにくのソースいため	あぶら・さとう	ぶたにく	たまねぎ・コーン・パセリ	
	こふきいも	じゃがいも			
	やさいスープ		ベーコン	たまねぎ・にんじん・キャベツ	
	くだもの			きよみオレンジ	
15 (金) 入学進級 お祝い 献立	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		623
	わかめごはん	こめ・むぎ	わかめ		
	さわらのごまやき	ごま・ごまあぶら・さとう	さわら	にんにく・ふるね	
	にびたし			ほうれんそう・はくさい・コーン	
	みそしる		とうふ・あぶらあげ・わかめ・みそ	えのき・はねぎ	
	おいわいいちごゼリー	さとう・あぶら・みずあめ	とうにゅう・だいずこ	いちご・いちごかしゅう	
18 (月)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		651
	セルフホットドッグ (パン)	こむぎこ・ショートニング・さとう	だっしふんにゅう		
	ウインナー(ケチャップソース)	さとう	ウインナー		
	キャベツのソテー	あぶら		キャベツ・にんじん・たまねぎ	
	クリームスープ	バター・こむぎこ・じゃがいも あぶら	とりにく・こなチーズ・ぎゅうにゅう	たまねぎ・にんじん・パセリ	
	くだもの			きよみオレンジ	
19 (火) ふるさと 給食の日	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		603
	たけのこごはん	こめ・むぎ		たけのこ・にんじん・しいたけ	
	さけのキャロットやき	マヨネーズ	さけ	にんじんペースト・パセリ	
	ごまあえ	ごま・さとう		ほうれんそう・キャベツ	
みそしる		とうふ・あぶらあげ・わかめ・みそ	だいこん		
20 (水)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		649
	ちゅうかどん (ごはん)	こめ・むぎ			
	(ぐ)	あぶら・ごまあぶら・でんぶん	ぶたにく・いか・うずらのたまご	にんじん・たまねぎ・はくさい・たけのこ しいたけ	
	ビーンズサラダ	ごまあぶら・さとう	だいず	キャベツ・きゅうり・にんじん・コーン	
みかんゼリー	さとう		みかん		
21 (木)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		626
	カレーライス (ごはん)	こめ・むぎ			
	(ぐ)	じゃがいも・あぶら	ぶたにく・だっしふんにゅう・こなチーズ だいず	ふるね・にんにく・たまねぎ・にんじん グリーンピース	
カラフルサラダ	あぶら・さとう	ハム	キャベツ・きゅうり・コーン・にんじん		

☆お知らせ☆

・22日(金)は全学年での遠足のため、給食はありません。

☆25日(月)からは裏面をご覧ください。

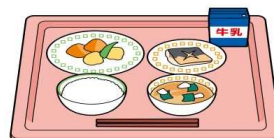
☆毎日の給食の写真や使用食材の産地を学校ホームページにのせていますので、ご覧ください。

検索方法

三島市立坂小学校ホームページ → 学校ブログ → メニュー 給食

三島市立坂小学校

検索



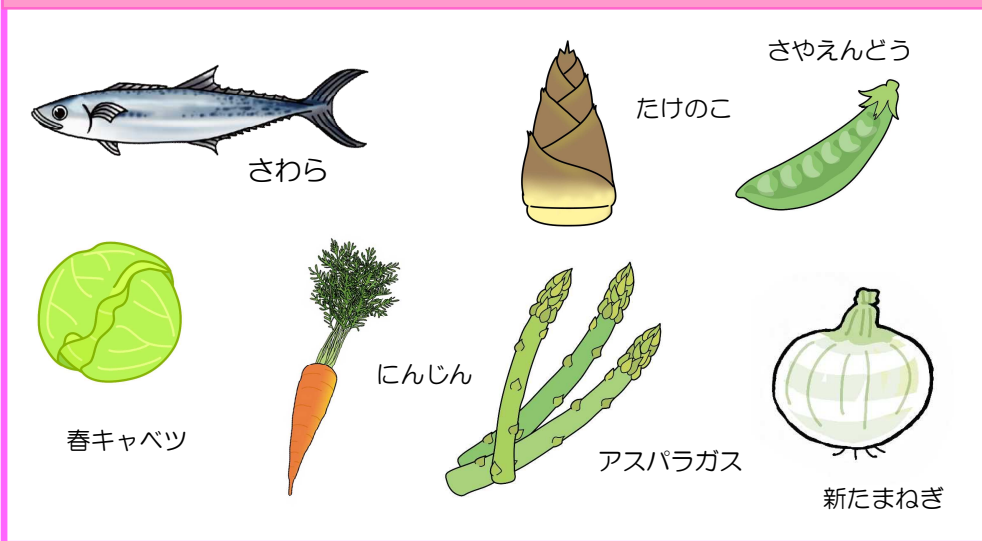
日	献立名	おもにエネルギーになる (きいろのなかま)	おもにからだをつくる (あかのなかま)	おもにからだのちょうしをととのえる (みどりのなかま)	エネルギー (kcal)
25 (月)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		629
	おやこどん(ごはん)	こめ・むぎ			
	(く)	さとう	とりにく・たまご	しいたけ・にんじん・たまねぎ グリーンピース	
	みそしる	じゃがいも	わかめ・みそ	しめじ・ほうれんそう	
26 (火)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		616
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	マーボードウフ	あぶら・さとう・でんぷん	とうふ・ぶたにく・みそ	ひるね・にんにく・たまねぎ・にんじん しいたけ・たけのこ・はねぎ	
	はるさめスープ	はるさめ・ごまあぶら	ぶたにく	たまねぎ・にんじん・はねぎ	
27 (水)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		632
	ミートソース(ソフトめん)	こむぎこ			
	(く)	バター・こむぎこ・あぶら	ぶたにく・だいず・こなチーズ	たまねぎ・ひるね・にんにく・にんじん トマト・トマトピューレ・パセリ	
	ツナサラダ	あぶら・さとう	ツナ	キャベツ・きゅうり・コーン	
28 (木)	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		692
	むぎいりごはん	こめ・むぎ			
	さかなとだいずのナッツあえ	カシューナッツ・あぶら・さとう でんぷん	だいず・さわら		
	おひたし			こまつな・キャベツ	
	みそしる		わかめ・みそ	にんじん・えのき・だいこん	
のりふりかけ	ごま・さとう	のり			

今月の給食は12回の予定です。仕入れの関係で献立を変更する場合があります。
献立変更に伴い、アレルギー対応が必要となる児童には個別に連絡します。

☆お知らせ☆

- ・毎月一度「ふるさと給食の日」を設定し、地場産物を多く取り入れています。
- ・給食予定献立表、給食だよりは毎月発行します。(5月からの献立表はPTA会員数で配布します。)
- 献立ごとに食材名を分けて書いてあります。ご家庭でご活用ください。

季節の食べ物 春



基本のマナー



★給食当番の身じたくチェック★

□ぼうしにかみの毛をきちんと入れた



□マスクは鼻までおおっている

□つめを短く切っている

□清潔な白衣を着ている

□手を石けんできれいに洗った

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度を迎え、いよいよ給食が始まります。本年度も給食室一同、安心でおいしい給食作りに努力してまいります。よろしくお願いいたします。

給食室
 栄養士 丹澤 祐美(たんざわ ゆみ)
 調理員 小森 朋子(こもり ともこ)
 調理員 山田 幸子(やまだ さちこ)

