中学校給食予定献立表

えい よう きんしょく 【栄養三色】 ち きんにく ほね た もの **血や筋肉や骨をつくる食べ物** 【たんぱく質・無機質】 (あ) さかなにく たまこまめ きゅっにゅっかいそ: 魚・肉・卵・豆・牛乳・ 海藻 熱や力のもとになる食べ物 黄 【炭水化物・脂質】 (き) 穀類・芋・油・砂糖 体の調子を整える食べ物 【ビタミン・無機質】 (み) 野菜・果物



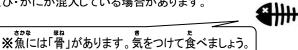
がつぶんへいきんえいようりょう 【4月分平均栄養量】

		_ + 10		ししつ		てつ	ヒタミン			
		エネルギー kcal	たんぱく質	脂質 %	カルシウム mg	鉄 mg	Α μgRAE	B1 mg	B2 mg	C mg
	がっこう きゅうしょせっしゅ ぎじゅん 学校給食摂取基準	830	13~20 ※1	20~30 ※2	450	4.5	300	0.50	0.60	35
	#つぶん 4月分 へいかんえいようりょう 平均栄養量	804	18.2	28	487	5.4	290	0.57	0.67	37

**1摂取エネルギー全体のたんぱく質の割合13%~20% *2摂取エネルギー全体の脂質の割合20%~30%

るとじ ち さんち しょう しょくざい ※太字は地産地消の食材です。

※ちりめんじゃこ・小魚・海藻類には、 えび・かにが混入している場合があります。



11(火)

※給食はよく噛んでゆっくり食べましょう!

※食材入荷や調理の都合により、

ご了承下さい。



12(水)

とりそぼろの

まぜごはん

とうふのすましじる

コーンチャウダ-

ぎゅうにゅう



ぎゅうにゅう

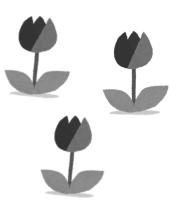
ドレッシングあえ

うずまきパン

はるキャベツ

14(金)

こくとうパン ぎゅうにゅう



17(月)

みそしる

あぶらあげ

かぼちゃ

たまねぎ

あかみそ

しろみそ

さとう

みりん

からしあえ

やきぶた 10 (a)

こまつな 25 (み)

にんじん 5 (み)

こいくちしょうゆ 1.5

からし(こな) 0.08

からしあえ

1 (き)

0.4

かぼちゃの

ごはん

30 (み)

20 (み)

さば

5 (あ) りょうりしゆ 1

^{20 (み)} <u>だいこんおろし</u>

けずりぶし

7 (あ) **う**すくちしょうゆ 1.3

2 (あ) こいくちしょうゆ 0.8

みりん

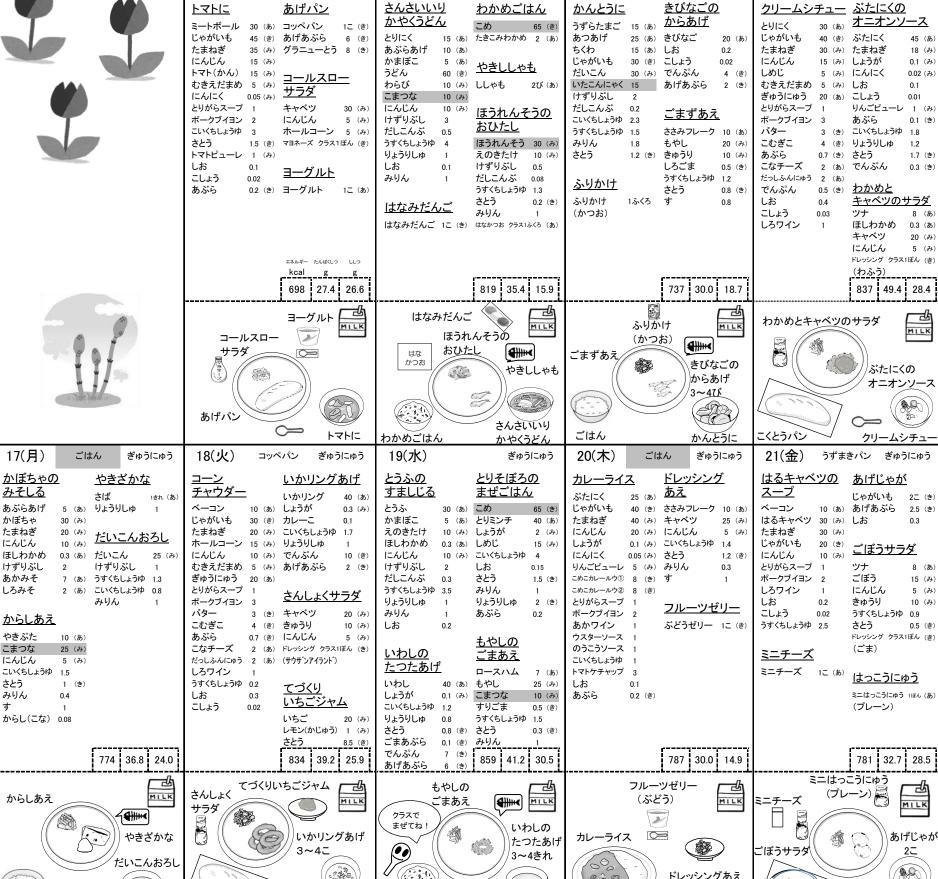
ぎゅうにゅう

MILK

やきざかな

かぼちゃのみそしる

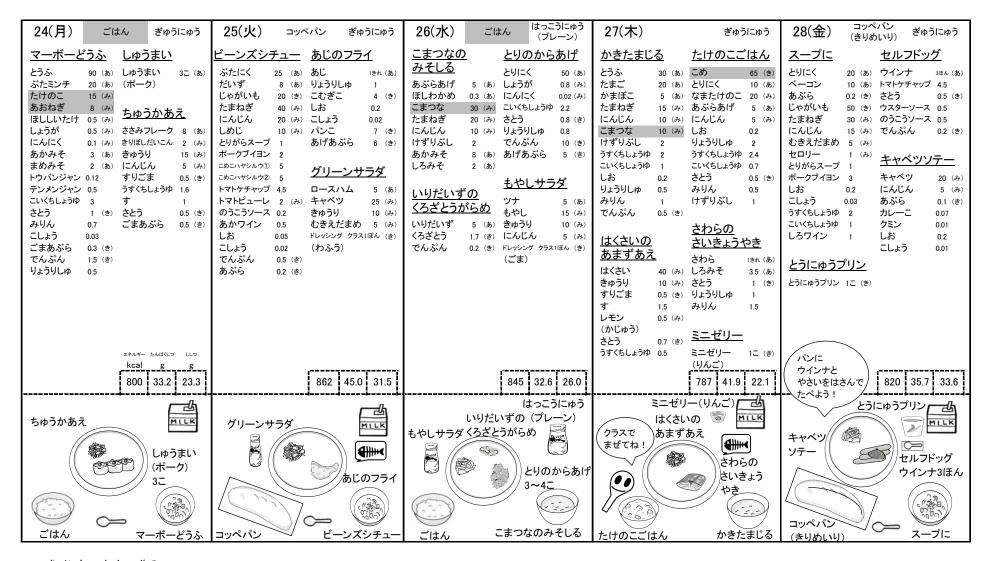
<u>やきざかな</u>



13(木)

ぎゅうにゅう

ごはん



令和5**年**4月

学校給食だより

\$ CO \$ CO \$ CO \$ CO \$ CO

ご入学・乙進級おめでとうございます

かたら がくねん せいかっ かっこうきゅうしょく えいよう いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた はいまま ささ 食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ きゅうざい ちいき しんせん しょくざい と い あんせん えいせい はいりょ 教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、こころ こ きゅうしょくづく っと 心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。





食事の重要性があれている。

しょくじ じゅうようせい しょくじ ようこ たの食事の重要性、食事の喜び、楽しっかい さを理解する。



しんしん せいちょう はんこう ほじ そうしん うえ 心 身の成長や健康の保持増進の上で のぞ えいよう しょくじ がた りかい 望ましい栄養の食事のとり方を理解し、 みずか かんり こうしょ うっしょう でいる は力を身に付ける。



ただ 5 しき しょうほう もと しょく 正しい知識・情報に基づいて、食 ひん ひんしつおよ あかせかせいとう あず 品の品質及び安全性等について自 はかだか のうひょう っ 5判断できる能力を身に付ける。



た もの だいじ しょくりょう せいさんとう 食べ物を大事にし、食料の生産等かか ひとびと かんしゃ こころ に関わる人々へ感謝する心をもつ。



しよくじ しょくじ つう にんげん 食事のマナーや食事を通じた人間 別係形成能力を身に付ける。



がくちいき さんぷう しょくぶんか しょく かか 各地域の産物、食文化や食に関わる れきしどう りかい そんちょう こころ 歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

学校給質について

学校 給食とは、「学校 給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるもの 世いちょうき じとうせいと しんしん けんぜい はったつ えいよう です。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事 しょくしゅうかん しょくか じっせんりょくみ きょうさを提供するとともに、望ましい食習慣と 食に関する実践力を身につけるための教材 やくわり にな としての役割も担っています。

栄養管理と献立作成



がってきゅうしょくせっしゅきじゅん もと えいようし こんだて さくせい がって 「学校 給食 摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校 うきゅうしょせっしゅきじゅん にち ひつよう えいようりょう ぶん ていど めやす 給食 摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシ のてい しょくじ ふそく えいようそ おぎな ウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるよう基準値が さだ 定められています。

しゅしょくしゅさい ふくさい しるもの ぎゅうにゅう く あ きほん しょくひん 「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品やちょうゆほう と い ぎょうじしょくきょうとりょうりせかい りょうり と 調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富ん こんだて じっし だ献立を実施します。

たいしちょうさんおおさからさん しょくざいせっきょくてきと い ちさんちしょう と く また、太子町産、大阪府産の食材を積極的に取り入れて、地産地消に取り組んでいます。



献立表の見方を 説明します!

である 献立名 しょう 使用する食品 ぶんりょう 分量(g)

こんだてひょう こんだてかい しょう しょくひん ひ と り あ ぶんりょう えいょうか も っ す 献立表には、献立名、使用する食品とその一人当たりの分量、栄養価、盛り付け図 などを記載しています。

食品名の欄があみかけになっているものは、地産地消の食品です。

のそ しょうかっこう 5ゅうがくねん 3んせい 5000 でい 分量の数字は個数付けのものを除き、小学校 中学年(3、4年生)の分量です。低がくねん はい こうがくねん はい こうがくねん はい ちゅうがくせい ばい こうがくねん さんせい はい ちゅうがくせい はい たまん こうがくねん きんせい はい ちゅうがくせい はい たまん 中学生は1.3倍にした量になります。

使用する調味料なども全て記載していますので、ご家庭での食事作りの参考にする など、ご活用ください。



盛り付け図



(りんご) (りんご) (りんご) (りんご) (はくさいの あまずあえまぜてね! ませてね! なわらの さいきょう やき たけのこごはん かきたまじる

半乳

200mLの紙パック1値です。 うましたでいた。 うましたでいた。 うましたである。 一般を表現した。 からない。 がらない。 発酵乳がつくこともあります。



三色食品群

はない。 えいょうそ はたら 食品を栄養素の働きから あんるい 3つのグループに分類して、 たっ 赤(あ)、黄(き)、緑(み)で ボしています。

栄養価

その日の給食のエネルギー(kcal)、 たんぱく質(g)、脂質(g)です。 えいようか そのほかの栄養価は、月ごとに へいきん 類的 まさい 平均した値をまとめて記載しています。

魚マーク



骨に気をつけて食べましょう。