

平成28年4月 予定献立表

早島町立早島小学校



日 曜	献立名		赤色の食品 体をつくる		緑色の食品 体の調子をととのえる			黄色の食品 熱や力になる	
	主食	主菜・副菜・その他・牛乳	たんぱく質	無機質	ビタミン			炭水化物	脂質
今日のめあて(食育の観点) 服装を整えて給食当番をしよう (心身の健康・社会性)									
8 (金)	ソフト麺	ミートソース アスパラガスのサラダ	ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	とうもろこし トマト きゅうり マッシュルーム	たまねぎ グリーンピース アスパラガス	にんじん にんにく	ソフトめん さとう	オリーブオイル マヨネーズ
今日のめあて(食育の観点) 食事のマナー ~パンとジャムの食べ方を確認しよう~ (社会性)									
12 (火)	こめこ米粉パン	ブイヤベース ビーンズサラダ いちごジャム	ほき えび いか ほたて ベーコン まぐろ	ぎゅうにゅう	きゅうり にんじん トマト マッシュルーム	セロリー グリーンピース にんにく	たまねぎ キャベツ	パン じゃがいも きんときまめ ひよこまめ	オリーブオイル マヨネーズ ジャム
今日のめあて(食育の観点) お膳立てをしよう ~和食の場合~ (社会性・食文化)									
13 (水)	むぎごはん	とりにく 鶏肉のから揚げ おかか和え 豆腐汁	とりにく とうふ みそ あぶらあげ かつおぶし	ぎゅうにゅう わかめ	しょうが もやし	キャベツ にんじん	たまねぎ	こめ むぎ でんぶん さとう	サラダあぶら
今日のめあて(食育の観点) 旬の食べ物“海藻”の特徴を知ろう (食品を選択する能力)									
14 (木)	こめこ米粉パン	ポークビーンズ かいそう 海藻サラダ	ぶたにく だいず まぐろ	ぎゅうにゅう かいそう	にんじん トマト キャベツ	たまねぎ グリーンピース きゅうり		パン じゃがいも さとう きんときまめ	オリーブオイル
今日のめあて(食育の観点) 世界三大料理を知ろう (食文化)									
15 (金)	むぎごはん	えびのチリソース きくらげの中華和え	えび あつあげ	ぎゅうにゅう かいそう	しょうが たまねぎ もやし きくらげ	にんにく にんじん	ねぎ きゅうり	こめ むぎ でんぶん さとう	ごまあぶら サラダあぶら ごま
今日のめあて(食育の観点) 手を洗って食べよう (心身の健康)									
18 (月)	チキンライス	ビーンズポタージュ いちごゼリー	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう	たまねぎ グリーンピース マッシュルーム	にんじん とうもろこし	パセリ	こめ むぎ しろいんげんまめ じゃがいも ゼリー	オリーブオイル
今日のめあて(食育の観点) 食事のマナー ~サンドしたパンの食べ方を確認しよう~ (社会性)									
19 (火)	セルフサンド	こめこ米粉パン ツナサンドの具 ミネストローネ	まぐろ だいず ベーコン	ぎゅうにゅう	キャベツ にんじん たまねぎ	きゅうり とうもろこし パセリ	トマト	パン マカロニ じゃがいも さとう	マヨネーズ
今日のめあて(食育の観点) 旬の食べ物“山菜”のなかまを知ろう (食品を選択する能力)									
20 (水)	はるの香り 春の香り ごはん	めかぶのみそ汁 きび団子	とりにく あぶらあげ あつあげ みそ	ぎゅうにゅう めかぶ	にんじん ねぎ えのきたけ	たけのこ なめこ	ぜんまい うど	こめ むぎ きびだんご	
今日のめあて(食育の観点) 行事食「入学・進級祝い献立」を食べよう (食文化)									
21 (木)	せきはん 赤飯	さくら きのこ 鱈の木の芽焼き アーモンド和え 白玉麩の赤だし	さわら とうふ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	キャベツ にんじん えのきたけ	もやし たまねぎ	みつば	こめ もちごめ あずき さとう ふ	ごま アーモンド
今日のめあて(食育の観点) 地域の生産者の方に感謝して食べよう (感謝の心)									
22 (金)	カレーライス	マカロニサラダ	ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	にんにく たまねぎ グリーンピース	しょうが にんじん とうもろこし	キャベツ	こめ むぎ じゃがいも マカロニ さとう	オリーブオイル マヨネーズ
今日のめあて(食育の観点) 朝ごはんの大切さを知ろう (食事の重要性)									
25 (月)	むぎごはん	いかの天ぷら 春キャベツのおひたし じゃがいものみそ汁	いか あぶらあげ とうふ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	キャベツ にんじん ねぎ	もやし たまねぎ		こめ むぎ さとう じゃがいも	サラダあぶら
今日のめあて(食育の観点) 旬の食べ物“春野菜”を味わおう (食品を選択する能力)									
26 (火)	こめこ米粉パン	はるやさい 春野菜のクリームシチュー コーンサラダ	とりにく	ぎゅうにゅう	たまねぎ キャベツ マッシュルーム	にんじん アスパラガス	とうもろこし なのはな	パン じゃがいも さとう	オリーブオイル
今日のめあて(食育の観点) 旬の食べ物“たけのこ”の特徴を知ろう (食品を選択する能力)									
27 (水)	むぎごはん	わかたけに 若竹煮 ちくわとキャベツのマヨネーズ和え	とりにく あつあげ ちくわ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん きぬさや きゅうり	たけのこ キャベツ		こめ むぎ じゃがいも さとう はるさめ	サラダあぶら マヨネーズ
今日のめあて(食育の観点) ムニエルの調理方法を知ろう (食品を選択する能力・食文化)									
28 (木)	こめこ米粉パン	さけ 鮭のムニエル 粉ふきいも 野菜スープ	さけ ベーコン	ぎゅうにゅう	パセリ たまねぎ	キャベツ にんじん		パン こむぎこ じゃがいも	オリーブオイル

※ この表は予定です。物資等の都合により変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

【献立表の見方】

- ① 毎日の給食内容は、早島小学校ホームページ・右下にある「給食室から」をご覧ください。
- ② 子どもたちは給食で、1回分の食事の量、食品の組み合わせについて学びます。
- ③ 給食は「今日のめあて(食育の観点)」にそった献立内容になっています。(下図参照)

日 曜	献立名		赤色の食品 体をつくる		緑色の食品 体の調子をととのえる			黄色の食品 熱や力になる	
	主食	主菜・副菜・その他・牛乳	たんぱく質	無機質	ビタミン			炭水化物	脂質
今日のめあて(食育の観点) 行事食「入学・進級祝い献立」を食べよう (食文化)									
20 (水)	せきはん 赤飯	さくら きのこ 鱈の木の芽焼き アーモンド和え 白玉麩の赤だし	さわら とうふ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	キャベツ にんじん えのきたけ	もやし たまねぎ ねぎ		こめ もちごめ あずき さとう ふ	ごま アーモンド

保護者の方へお願い

いつも円滑な給食の実施にご協力いただき、ありがとうございます。
学校では、安全な給食を提供するために、給食当番の健康観察を行っております。

- 確認する項目は、**①下痢をしていない ②発熱、腹痛、嘔吐していない ③清潔なエプロン、マスク、帽子をつけている ④つめは短く切っている ⑤手はきれいに洗っている**です。
- 学校でも、繰り返し指導を行ってまいります。ご家庭でも、体調の管理や清潔なエプロン・マスク・帽子の用意、爪を切っているかなどの確認をお願いします。

