

4月 給食だより

ご入園・ご進級
おめでとうございます。

みなさんは新しい生活に少し緊張しながらも、期待に胸を膨らませていることと思います。

みなさんの健やかな成長のために、安全でおいしい給食作りを目指します。今年度もよろしくお願い致します。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (育食の視点)

<p>食事の重要性 おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<p>心身の健康 健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持促進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<p>食品を選択する能力</p> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p>感謝の心</p> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<p>社会性</p> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<p>食文化</p> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」(H31.3)

10日(月) 白ごはん	11日(火) うどん	12日(水) 香ばし青菜ごはん	13日(木) 白ごはん	14日(金) 華やかごはん
いわしのみぞれ煮 人参甘煮 ジャーマンポテト カニ風味サラダ 北海道産枝豆 黄桃 ★預かりのみ★	五目うどん いちごゼリー ★預かりのみ★	チキンナゲット ブロッコリーチーズおかか和え 春雨のごま味噌炒め 厚揚げ煮 ウインナー ★預かりのみ★ フルーツカクテル	北海道産たらフライ ほうれん草とささみの和え物 栄養きんぴら 厚焼玉子 チーズ ★預かりのみ★ 洋梨	ミートボール フライドポテト ひじきの煮物 白菜のおかか和え きゅうりのピクルス ★預かりのみ★ パイン
17日(月) ふりかけごはん(おかか)	18日(火) 白ごはん	19日(水) スパゲティ	20日(木) どんぶり	21日(金) 白ごはん
ぶりぶりえびフライ 豚肉とキャベツの味噌炒め マカロニサラダ 肉シューマイ チーズ ★預かりのみ★ オレンジ	ほっけの照り焼き こんこん和え 鶏つくねと大根の煮物 もっちりチーズかまぼこ 北海道産枝豆 ★預かりのみ★ 黄桃	スパゲティミートソース パインゼリー ★預かりのみ★	豚丼 ももゼリー ★預かりのみ★	北海道産秋鮭の唐揚げ 粉ふき芋 枝豆サラダ たこ焼き 花かまぼこ ★預かりのみ★ みかん
25日(火) 香ばし青菜おにぎり	26日(水) 牛乳パン	27日(木) カレーライス	28日(金) 青菜ごはん	
唐揚げ 塩茹でブロッコリー 切干大根の煮物 チーズ フルーツカクテル	ハンバーグ キャベツの和風スパゲティ 胡瓜のドレッシング和え パイン わかめスープ	ポークカレーライス プリン	鶏肉の味噌焼き もやしとわかめの和え物 ごぼうの炒めもの ポテトチーズボール 北海道産枝豆 ★預かりのみ★ 洋梨	