

# 4月 給食だより

2024年

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーの もとなる食品(黄)		おもに体をつくる 食品(赤)		おもに体の調子を 整える食品(緑)	
			穀類・いも 類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・ 豆・豆製品	牛乳・小 魚・海藻	緑黄色 野菜	その他の野 菜・果物
9 火	イタリアンスパゲティ	チーズいりひじきサラダ フライドポテト	スパゲティ さとう じゃがいも	あぶら	ベーコン ぶたにく ハム	ぎゅうにゅ う ひじき チーズ	にんじん ピーマン	にんにく たまねぎ エリンギ きゅうり キャベツ コーン
10 水	カレーライス	げんきサラダ こにほしのレモンずあえ	こめ むぎ じゃがいも さとう	あぶら	ぶたにく ハム かつおぶし	ぎゅうにゅ う こんぶ かえりちり めん	にんじん トマト	たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり コーン レモン
11 木	さけわかめごはん	こうやどうふのたまごじ やさいのポンずしょうゆあえ	こめ むぎ じゃがいも さとう	あぶら	さけ こうやどうふ とりにく たまご かつおぶし	ぎゅうにゅ う	にんじん さやいんげん こまつな	えだまめ たまねぎ ほししいたけ もやし キャベツ コーン
12 金	ツナサンド	ミネストローネ きなこビーゼンス	パン マカロニ じゃがいも さとう	マヨネーズ あぶら	まぐろ ベーコン いんげんまめ だいず きなこ	ぎゅうにゅ う	にんじん トマト	きゅうり たまねぎ セロリ エリンギ
15 月	せきはん	とりにくのしおこうじやき たべてなのおひたし とうふのみそしる おいわいデザート	こめ もちごめ こじ ゼリー	ごま あぶら	あずき とりにく かつおぶし とうふ あぶらあげ	ぎゅうにゅ う わかめ	たべてな にんじん ねぎ	にんにく キャベツ もやし たまねぎ えのきたけ
16 火	こめこパン	さけのレモンすづけ やさいのドレッシングあえ ABCスープ	こめ パン めん さとう マカロニ	あぶら	さけ ベーコン いんげんま め	ぎゅうにゅ う	にんじん パセリ	レモン キャベツ もやし きゅうり コーン たまねぎ エリンギ
17 水	ハヤシライス	キャベツとりんごのサラダ あおのりポテト	こめ むぎ さとう じゃがいも	あぶら ごま	ぶたにく	ぎゅうにゅ う あおのり	にんじん	たまねぎ しめじ にんにく グリーンピース キャベツ きゅうり りんご
18 木	とりめし	とうふのみそでんがく やさいのおかかあえ きしめんじる	こめ こんにやく さとう でんぷん きしめん	あぶら ごま	とりにく あぶらあげ やきとうふ かつおぶし	ぎゅうにゅ う ちりめん じゃこ わかめ	にんじん こまつな ねぎ	ごぼう ほししいたけ しょうが たまねぎ えのきたけ
19 金	ぜんりゅうふんパン	とりにくとマカロニのクリーム にかいそうサラダ	パン マカロニ じゃがいも こむぎこ さとう	あぶら バター ごま	とりにく ベーコン いんげんま め	ぎゅうにゅ う チーズ クリーム わかめ こんぶ かんてん ちりめんじゃこ	にんじん チンゲンサイ ブロッコリー	たまねぎ しめじ キャベツ
22 月	むぎごはん	ぶたにくのしょうがやき やさいのごまずあえ じゃがいもとたまねぎのみそ しる	こめ むぎ さとう じゃがいも	あぶら ごま	ぶたにく あぶらあげ	ぎゅうにゅ う	ねぎ にんじん	しょうが たまねぎ キャベツ きゅうり もやし しめじ

★給食ではR2年度より、香川県で生まれた砂糖「希少糖(レアシュガー)」を料理に取り入れています。  
★今年度より、献立表を幅広く活用していただくために、献立名・食品名をひらがなで表記することになりました。

♥献立は、材料その他の都合により変更する場合があります。  
♥おはしは、毎日きれいに洗って持っていきましょう。  
♥👒のついているものは手袋をして、はいぜんしましょう。  
♥15日(月)~19日(金)は、「ふるさとの食再発見週間」です。  
期間中の郷土料理、香川県産の食材には、下線を引いています。

★豊浜小学校  
★豊浜中学校

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーの もとなる食品(黄)		おもに体をつくる 食品(赤)		おもに体の調子を 整える食品(緑)	
			穀類・いも 類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・ 豆・豆製品	牛乳・小 魚・海藻	緑黄色 野菜	その他の野 菜・果物
23 火	ミルクパン	とりにくのアップルソース かけ ロメインレタスのサラダ やさしいカレースープに	パン でんぷん こむぎこ さとう じゃがいも	あぶら ごま	とりにく ベーコン いんげん まめ	ぎゅうにゅ う	ロメインレタ ス にんじん パセリ	しょうが りんご レモン キャベツ たまねぎ しめじ
24 水	ぶたどん	だいずのいそべあげ もやしのあまずあえ	こめ むぎ こんにやく さとう でんぷん	あぶら ごま	ぶたにく だいず	ぎゅうにゅ う あおのり ちりめん じゃこ	にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ もやし きゅうり
25 木	むぎごはん	さわらのたつたあげ ぶたにくとひじきのにもの きりぼしだいこんのハリハ リづけ	こめ むぎ でんぷん こんにやく さとう	あぶら ごま	さわら だいず ぶたにく あぶらあげ	ぎゅうにゅ う ひじき こんぶ	にんじん さやいんげん	ほししいたけ きりぼしだいこん きゅうり
26 金	バターロールパン	わかめうどん とうふナゲット やさしいゆずかあえ	パン うどん でんぷん さとう	あぶら	とりにく あぶらあげ かまぼこ とうふ かつおぶし	ぎゅうにゅ う わかめ こんぶ	にんじん ねぎ こまつな	はくさい ほししいたけ しょうが ゆず
30 火	こくとうパン	とりにくのマーマレードや き チリコンカン キャベツのレモンずあえ	パン マーマレ ード さとう	あぶら	とりにく ベーコン ぶたにく だいず ハム	ぎゅうにゅ う	にんじん	にんにく しょうが たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり レモン

令和6年度1学期 小2~6年・中学校 4月9日(火) ※今年度より、豊浜幼稚園は  
給食開始日 小1年 4月15日(月) こども園になり、豊浜こども園での  
給食となります。

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校生活の充実のためには、何より健康が大切で、食事はその大きな基礎となります。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、食べ物の栄養や食事のマナーなどさまざまなことを学ぶ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、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。毎日の給食をおいしく食べながら、いろいろなことを学び、元気に過ごしてほしいと思います。

保護者の方へ

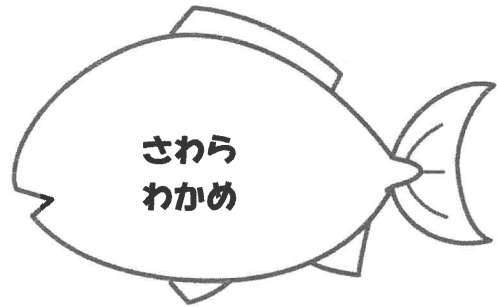
毎月の献立表は、ご家庭での食事作りの参考にご活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをおすすめします。



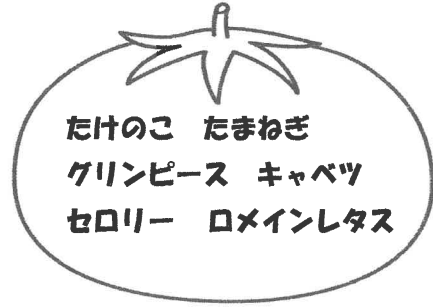
# 食育だより4月号

うらかな春の白差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。4月は新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わって疲れやストレスがたまりやすくなる時期です。夜は早めに寝て、朝ごはんをしっかり食べてから登校しましょう。今年度も安心・安全でおいしい給食を提供できるよう、職員一丸となって取り組んでまいります。どうぞよろしくお願いたします。

## 旬の味 ~4月に使う旬の食材~



さわら  
わかめ



たけのこ たまねぎ  
グリンピース キャベツ  
セロリー ロメインレタス

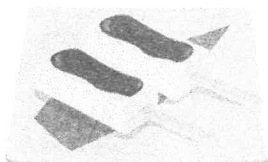
## 1 全国味めぐりについて

今年度の給食でも、全国の郷土料理や特産物を紹介する「全国味めぐり」を実施します。郷土料理とは、その土地でとれた食材を活用し、その土地の風土に合った調理法によってつくられた料理のことで、受け継いでいきたい食文化の1つです。給食を通して、全国のさまざまな食文化を学びましょう。

4月は愛知県にちなんだ給食を実施します。

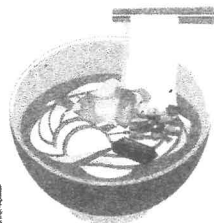
## ~愛知県の郷土料理・特産物~

### きょうどりょうり 郷土料理



愛知県で親しまれている調味料に「豆みそ」があります。これを使った「みそ煮込みおでん」「みそ田楽」は有名です。また、愛知県では、昔から鶏肉を使った料理が好まれており、「とりめし(かきまわし)」は郷土料理として昔から食べられてきました。給食には、とりめしと、豆腐のみそ田楽が登場します。

### とくさんぶつ 特産物



愛知県は、日本の中央部に位置し、南には太平洋、北には高い山々があり、木曾川、伊勢湾、三河湾、沖野平野など自然に恵まれており、全国有数の農業県でもあります。そのため、特産物として多くのものが作り出されました。

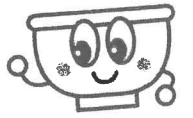
中でも、きしめんは、愛知県でよく食べられる特産物の1つで、うどんよりも平たく、味がしみこみやすいので、さまざまな味付けで食べられています。

給食では、きしめん汁として登場します。

愛知県にちなんだ給食は、4月18日(木)です。お楽しみに!

## 2 学校給食について

給食には、たくさんの学びが詰まっています



栄養バランス

食品の種類や特徴

感謝の心

食料の生産・流通・消費

ふるさとの食文化

日本の伝統行事と行事食

よりよい人間関係の形成

食事の喜び・楽しさ

世界の食文化

食に関する知識・理解・関心

## 給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。☆</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱きましょう。</p>