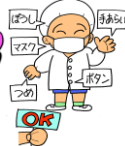


学校給食予定献立表



4月の給食目標
 低学年(1~2年):手あらいをしよう
 中学年(3~4年):身じ度をしっかりしよう
 高学年(5~6年):身支度を整えよう

秦野市立末広小学校

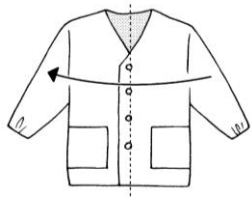
神奈川県立秦野支援学校

給食回数 15回

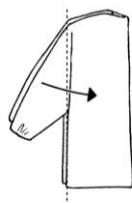
*都合により献立が変更になる場合があります

ひづけ・その他	毎月、献立表を配付します。	9日(木)	10日(金)	
<p>ごんだて</p> <p>炭水化物・脂質 おもにエネルギーのもとになる食品</p> <p>たんぱく質・無機質(カルシウム) おもにからだをつくるもとになる食品</p> <p>ビタミン・無機質 おもにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p> <p>中学年提供栄養量 エネルギー たんぱく質 脂質 塩分</p>	<p>・献立名、使用する食品名、栄養量(中学年)(エネルギー・たんぱく質・脂質・塩分)を記載しています。 ・その日に不足している食品をご家庭で補っていただくと助かります。 ・ご家庭のメニューの参考にさせていただいてうれしいです。 ・給食について、お子様との会話の参考にしてください。 ・食べたことがない食材があったときは、ぜひご家庭で一度食べてみてください。 ・学校で食物アレルギー対応が必要な場合は、献立表で食材のチェックをしてください。(医師の診断を受け「学校生活管理指導表」を提出する必要があります。) ・学校給食の献立は「学校給食摂取基準」に基づいています。(月平均)</p> <p>エネルギー 650kcal たんぱく質 24.4g 脂質 21.6g 塩分 2g未満</p> <p>*裏面の給食だよりもご覧ください。</p>	<p>コーンソテー ハヤシライス (ごはん)</p> <p>精白米 じゃがいも 米油 ハヤシルウ</p> <p>牛乳 豚肉</p> <p>にんじん 玉ねぎ しょうが にんにく トマトビュレ グリンピース コーン キャベツ 小松菜</p> <p>637kcal 21.2g 18.4g 2.4g</p>	<p>もやしのおかかえ マーボー しょうもフライ じゃがいも しょうも しょうも しょうも</p> <p>精白米 米油 ごま油 さとう てんぷん</p> <p>牛乳 とうふ 豚肉 みそ しょうもフライ かつお節</p> <p>にんにく しょうが にんじん 長ねぎ グリンピース もやし 小松菜</p> <p>659kcal 28.2g 20.3g 2.1g</p>	
<p>ぶどうゼリー (さかなそぼろ) とんじる さかなそぼろごはん (ごはん)</p> <p>精白米 さとう じゃがいも 米油</p> <p>牛乳 メルルーサ まぐろ油漬 豚肉 とうふ みそ</p> <p>にんじん こんにやく 大根 ごぼう 長ねぎ 小松菜 ぶどうゼリー</p> <p>603kcal 24.0g 15.8g 1.7g</p>	<p>キャベツソテー とりにくのからあげ スパゲッティ ナポリタン</p> <p>ミルクパン</p> <p>ミルクパン スパゲッティ 米油 さとう てんぷん 小麦粉</p> <p>牛乳 ウィナー とり肉 おから</p> <p>玉ねぎ にんじん マッシュルーム ビーマン トマトビュレ しょうが キャベツ</p> <p>693kcal 27.6g 26.1g 2.4g</p>	<p>ももタルト (ピンパのぐ)</p> <p>わかめスープ</p> <p>ピピンパ (おぎいりごはん)</p> <p>精白米 小麦 米油 ごま油 さとう 白ごま ももタルト</p> <p>牛乳 豚肉 わかめ とうふ なた</p> <p>にんにく 長ねぎ 干し椎茸 にんじん 小松菜 もやし えのきだけ</p> <p>652kcal 22.7g 20.1g 2.1g</p>	<p>ドライカレー やさいのスープに</p> <p>サンドパン</p> <p>サンドパン じゃがいも 米油 小麦粉</p> <p>牛乳 とり肉 豚肉 ひよこ豆</p> <p>玉ねぎ にんじん キャベツ セロリ 小松菜 にんにく しょうが</p> <p>639kcal 27.8g 24.3g 2.5g</p>	<p>ぶたにくの (たまきのり) ふうみあげ ごもくてまきずし (ごもくずし)</p> <p>しらたま じり</p> <p>精白米 さとう 白玉粉 白ごま 小麦粉 米油</p> <p>牛乳 ちくわ 油揚げ てまきのり とうふ とり肉 なた 豚肉 おから</p> <p>にんじん 干し椎茸 大根 小松菜 しょうが 玉ねぎ パセリ</p> <p>614kcal 26.8g 20.2g 2.0g</p>
<p>いちごプリン (低)高2 しるごまつね ごはん はるやさいの うまに</p> <p>精白米 じゃがいも 米油 さとう いちごプリン</p> <p>牛乳 とり肉 白ごまつね</p> <p>しょうが にんじん 玉ねぎ たけのこ こんにやく さやえんどう</p> <p>644kcal 21.3g 16.9g 1.3g</p>	<p>いかの マリネ ポーク ビーンズ</p> <p>ロールパン</p> <p>ロールパン じゃがいも 米油 さとう てんぷん 小麦粉</p> <p>牛乳 豚肉 大豆 いか</p> <p>にんじん 玉ねぎ トマトビュレ さやいんげん しょうが セロリ パセリ</p> <p>673kcal 28.2g 19.5g 2.4g</p>	<p>アセロラミルク ポテト サラダ ソフトめんカレーあんかけ (カレーあんかけ) (ソフトめん)</p> <p>ソフト麺 米油 カレールウ じゃがいも さとう</p> <p>牛乳 豚肉 豆乳 アセロラミルク</p> <p>玉ねぎ にんじん キャベツ 長ねぎ しょうが にんにく 小松菜 コーン きゅうり</p> <p>697kcal 23.0g 18.0g 2.7g</p>	<p>アメリカンドッグ はるさめ スープ</p> <p>コーンピラフ</p> <p>精白米 米油 春雨 ホットケーキミックス さとう</p> <p>牛乳 とり肉 とうふ フランクフルト</p> <p>コーン パセリ 玉ねぎ にんじん 小松菜</p> <p>654kcal 22.0g 24.7g 2.6g</p>	<p>やさしい りんご さかなふりかけ やきにく ごはん みそ</p> <p>精白米 じゃがいも 米油 ごま油 さとう 白ごま</p> <p>牛乳 さかなふりかけ 油揚げ わかめ みそ 豚肉</p> <p>長ねぎ えのきだけ 小松菜 にんにく もやし 玉ねぎ にんじん たら</p> <p>608kcal 24.8g 18.6g 2.3g</p>
<p>じゃがじゃが (ちゅうかどんのぐ) ちゅうかどん (ごはん)</p> <p>精白米 米油 ごま油 さとう てんぷん じゃがいも ホットケーキミックス</p> <p>牛乳 豚肉 いか なた</p> <p>しょうが にんじん 玉ねぎ キャベツ たけのこ 小松菜</p> <p>679kcal 22.1g 22.1g 1.8g</p>	<p>キャベツの サラダ ソフトフランスパン ポテト グラタン</p> <p>ソフトフランスパン いちごジャム じゃがいも 米油 バター 小麦粉 さとう</p> <p>牛乳 とり肉 チーズ 豚肉</p> <p>にんじん 玉ねぎ マッシュルーム 小松菜 キャベツ もやし しょうが レモン</p> <p>656kcal 25.9g 24.1g 2.3g</p>	<p>激動の時代(戦争~復興)をふり 返り、将来を考える日です。 昭和天皇の誕生日である4月29日 を「昭和の日」として2007年に 制定されました。 1989年から2006年までは 「みどりの日」でしたが、2007年の 法改正で「昭和の日」となりました。</p>	<p>ひじきの いろは やみつきキャベツ さげフライ</p> <p>精白米 小麦粉 パン粉 米油 ごま油 白ごま さとう 紅白大福</p> <p>牛乳 鮭 おから ひじき 油揚げ さつま揚げ</p> <p>しょうが パセリ キャベツ つきこんにやく にんじん</p> <p>673kcal 23.2g 22.3g 1.6g</p>	<p>今年度の給食室スタッフ 栄養士 中峰 真佐(なかにまゆ) 末広小学校3年目です。 今年度もどうぞ、よろしく お願いします。 調理員 調理業務委託 葉陽勇進(株) 明るくて元気な調理員さん 10名と給食を作ります。</p>

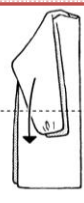
給食当番 白衣のたたみ方



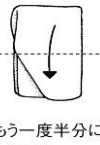
白衣を広げます。
 半分に折ります。



そでの部分を折ります。



半分に折ります。



もう一度半分に
 折ります。



帽子を半分にたたんだら、白衣と一緒に袋に入れます。

1年生は給食当番がまわってくる前に、ご家庭で洋服などを使って練習していただくと大変助かります。
 2年生~6年生は、ばっちりできていますか?もう一度手順を確認しておきましょう。