令和5年

4月 の予定献立表

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に 裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。 家庭・学級においても毎日確認してください。

食品群	体内でのはたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

学校給食の栄 養基準量		E=エネルキ゛ー	P=タンパク質	F=脂質
	小学校	650	26.8	18

#3100 #3100 #3100 #3100 #3100

色とりどりの花が咲きほこる中、元気いっぱいの新入生を迎え、 新年度の学校生活がスタートしました! みなさん、期待に胸 をふくらませているのではないでしょうか。環境が変わるこの 季節は、緊張や不安から体調をくずしやすくなる時でもあります。 睡眠をしっかりとり、朝食を食べて登校するようにしましょう。 今年度も、安全・安心でおいしい給食を提供できるよう、一同 で力を合わせて頑張りますので、どうぞよろしくお願いします。



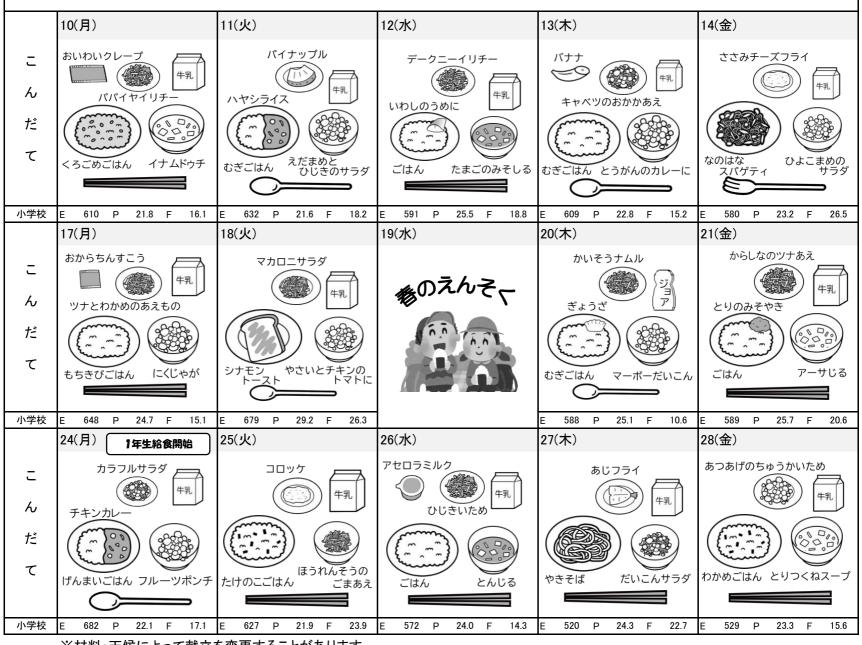
今年度の給食は 4月10日から始まります 《 今月のきゅうしょくもくひょう 》 きょうりょくして

じゅんび・かたづけをしよう!



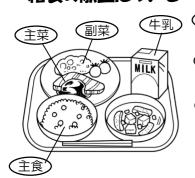


\$3100 \$3100 \$3100 \$3100 \$3100 \$3100 \$3100



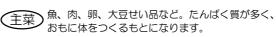
※材料・天候によって献立を変更することがあります。

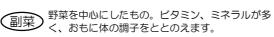
…給食の献立について…





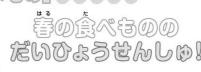
ごはん、パン、めん類など。炭水化物が多く、お もにエネルギーのもとになります。





(牛乳) 給食にいつもつきます。成長期に多く必要とされるカルシウムが豊富です。

「食べもの」まめちしき





たけのこは大きくなるのが早く、土の上に「め」が 出てから10点ほどで「たけ」になります。「たけ」 の読ちゃんなので、「たけのこ」。旨くてやわらかく、 よくかむとほのかなあまみもあります。「しょくもつ せんい」が多く、おなかをすっきりさせてくれます。