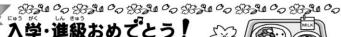
## 令和6年

## 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=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
	小学校	650	26.8	18



色とりとりの花が吹きほこる中、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、際海や不守から低調をくずしやすくなる時でもあります。

世紀をとうがあります。 今年度も、守全・守心でおいしい給食を提供できるよう、一同 から、からなります。 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。



### 《 今月の給食目標 》

# 協力して準備・片付けをしよう!







※材料・天候によって献立を変更することがあります。

666 P 24.1 F 14.4



栄養価

クーリジシ



給食のレシピを紹介します。 ご家庭でもぜひ作ってみて下さいね!



## 【材料】(4~5人分)

·卵······1~2個 ·イナムドゥチこんにゃく···50g

·豚肉・・・・・・・800ml

・干ししいたけ・・・1~2枚・うすくちしょうゆ・・・・・・大さじ1/2

·冬瓜·······少々

·かまぼこ……20g

#### 【作り方】

主食

①豚肉は小さく、しいたけは千切り、冬瓜はいちょう切り、かまぼこは短冊切りにする。 ②かつおぶしでとっただし汁の中に①とこんにゃくを入れて、火が通るまで煮る。

必要とされるカルシウムが豊富です。

③うすくちしょうゆと塩で調味し、沸騰させて溶き卵を流し入れる。

④卵をふんわりさせたら、完成!

★「クーリジシ」の「クーリ」は氷、「ジシ(シシ)」は肉という意味です。