

	あか	ち	にく	血や肉となる
	みどり	からだ	ちようし	体の調子を整える
	き	ねつ	ちから	熱や力の元になる

めあて 給食の準備と後片付けを協力してすばやく行う！

入学・進級おめでとう



・15日(月) 年少給食開始になります。

・18日(木) 入学・進級お祝いで、お祝いデザートがつきます。

<給食センター日記>

桑折町役場のホームページの検索欄で「桑折町給食センター日記」と入力すると、毎日の給食や給食センターの様子を見ることができます。



		かようび	すいようび	もくようび	きんようび	
こんだて	9	はるさめサラダ てづくりミートローフ ななこくごはん うすらのたまごスープ	10 からしあえ ちくわいそべあげ(小1・中2) ソフトめん さんさいうどんかけじる	11 もやしいため とりにくはちみつ レモンやき ごはん すましじる	12 いろいろあえ アジフライ ごはん たまねぎのみそじる	
	赤 緑 黄	牛乳、ぶたにく、チーズ、たまご、わかめ、なまクリーム、うすらたまご、ハム たまねぎ、ほうれんそう、きゅうり、コーン にんじん、グリーンピース、 こめ、ななこく、パンこ、じゃがいも、はるさめ、さとう、ごまあぶら	牛乳、ぶたにく、あぶらあげ、かまぼこちくわ、のり さんさい、にんじん、しいたけ、ねぎ、こまつな、もやし、キャベツ ソフトめん、あぶら、さとう、こむぎこ	牛乳、とりにく、とうふ、ぶたにく レモン、しいたけ、みつば、もやし、にんじん、たけのこ、しょうが こめ、はちみつ、ふ、はるさめ、あぶら、かたくりこ、さとう	牛乳、あじ、とうふ、あぶらあげ、みそたまご たまねぎ、いんげん、もやし、ほうれんそう、にんじん こめ、あぶら	
小 中		Kcal 841 P 30.5 F 27.1 Ca 332 塩分 2.4	Kcal 696 P 28.4 F 20.1 Ca 322 塩分 2.7 945 38.3 25.5 349 3.8	Kcal 608 P 25.2 F 19.1 Ca 274 塩分 2.6 718 29.3 21.4 281 3.2	Kcal 617 P 24.4 F 21.7 Ca 317 塩分 1.5 739 29.9 24.7 341 1.9	
げつようび	休食校	幼稚園・小学校	幼稚園・半田醸芳小・睦合小		伊達崎小	
こんだて	15	フロccoliーサラダ ミートボール(幼小2・中3) くろパン コンソメスープ	16 かわちばんかん ひじきサラダ ごはん おやかどんのく	17 たくあんあえ いわしかりかりフライ(幼小1・中2) なつとう むぎごはん とんじる	18 はるキャベツのサラダ おいおいデザート むぎごはん チキンカレー	19 こおりまちさん きりほしだいこんにも さばのみそに ごはん はるやさいのみそじる
	赤 緑 黄	牛乳、とりにく こまつな、たまねぎ、にんじん、キャベツ、マッシュルーム、フロccoliー、コーン こむぎこ、くろざとう	牛乳、とりにく、たまご、ちくわ、ひじき にんじん、たまねぎ、たけのこ、みつば、しいたけ、こんにやく、ほうれんそう、キャベツ、かわちばんかん こめ、さとう、たまごなしマヨネーズ	牛乳、なつとう、ぶたにく、とうふ、みそ、かつおぶし はくさい、だいこん、にんじん、ねぎ、ごぼう、ほうれんそう、もやし、たくあん こめ、むぎ、じゃがいも	牛乳、とりにく たまねぎ、にんじん、グリーンピース、にんにく、しょうが、キャベツ、きゅうり こめ、むぎ、じゃがいも、あぶら、さとう、カレー	牛乳、とうふ、みそ、とりにく、さつまあげさば かぶ、こまつな、だいこん、にんじん、いんげん こめ、じゃがいも、こんにやく、さとう
小 中	Kcal 615 P 24.1 F 22.2 Ca 465 塩分 2.3 839 31.6 28.8 563 3.4	Kcal 621 P 24.2 F 18.6 Ca 298 塩分 1.9 734 27.8 20.9 315 2.4	Kcal 627 P 28.4 F 16.0 Ca 380 塩分 2.1 775 35.5 19.2 449 2.7	Kcal 701 P 19.8 F 22.6 Ca 292 塩分 1.8 836 22.6 25.8 305 2.2	Kcal 642 P 27.4 F 20.0 Ca 369 塩分 2.4 789 33.6 24.3 400 2.8	
休食校		幼稚園	睦合小・半田醸芳小			
こんだて	22	アスパラサラダ ジャム とりのスパイスやき はなまめポタージュ コッペパン	23 たけのこおかに おろしハンバーグ ごはん にらたまじる	24 こまつなとツナのサラダ てづくりはるまき ちゅうかめん しおラーメンかけじる	25 のりあえ さわらのしゅんこう さわらの香やき ごはん じゃがいもみそじる	26 おひたし ふりかけ イカカツ ごはん にくじゃが
	赤 緑 黄	牛乳、とりにく、ベーコン、しるはなまめ、なまクリーム たまねぎ、にんじん、バセリ、アスパラガス、コーン、キャベツ さとう、じゃがいも、クリームシチュー、ジャム	牛乳、ハンバーグ、たまご、とりにく、かつおぶし たまねぎ、だいこん、にんじん、しいたけ、にら、たけのこ、いんげん、こんにやく こめ、かたくりこ、さとう	牛乳、ぶたにく、わかめ、とりにく、チーズ、ツナ キャベツ、たけのこ、にんじん、もやし、ねぎ、こまつな、うめ ソフトめん、ドレッシング、はるまきのかわ	牛乳、さわら、みそ、とうふ、のり ねぎ、しょうが、ほうれんそう、キャベツ、にんじん、えだまめ こめ、ごま、さとう、じゃがいも	牛乳、ぶたにく、いか にんじん、たまねぎ、こんにやく、いんげん、こまつな、もやし こめ、あぶら、じゃがいも、さとう、ごま
小 中	Kcal 739 P 28.1 F 30.8 Ca 361 塩分 2.7 931 35.4 35.4 403 3.5	Kcal 601 P 25.5 F 17.2 Ca 292 塩分 2.0 712 29.6 19.1 304 2.4	Kcal 859 P 46.2 F 23.0 Ca 375 塩分 2.8	Kcal 597 P 25.4 F 14.8 Ca 305 塩分 2.1 701 29.3 16.2 320 2.4	Kcal 644 P 24.4 F 16.4 Ca 645 塩分 2.3 772 29.1 19.7 730 2.6	
休食校	中学3年生	中学3年生	幼稚園・小学校・中学3年生	醸芳小		
こんだて	29	しょうわ 昭和の日 ねぎしお ぶたどんのく ごはん ちゅうかコーンスープ	30 こんぶづけ ねぎしお ぶたどんのく ごはん ちゅうかコーンスープ			
	赤 緑 黄	牛乳、とりにく、ぶたにく、こんぶ、たまご ねぎ、にんじん、コーン、もやし、にんにく、レモン、キャベツ、きゅうり こめ、かたくりこ、ごまあぶら、ごま	牛乳、とりにく、ぶたにく、こんぶ、たまご ねぎ、にんじん、コーン、もやし、にんにく、レモン、キャベツ、きゅうり こめ、かたくりこ、ごまあぶら、ごま			
小 中	Kcal 616 P 25.5 F 18.8 Ca 285 塩分 2.2 729 29.5 21.1 294 2.7	Kcal 616 P 25.5 F 18.8 Ca 285 塩分 2.2 729 29.5 21.1 294 2.7				

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
- 食文化
- よりよい人間関係の形成
- 食の喜び・楽しさ
- 世界の食文化
- 食に関する知識・理解・関心
- 日本の伝統行事と行事食
- 感謝の心
- 食料の種類や特徴
- 食料の生産・流通・消費

略	4月平均栄養価	小(基準値)	中(基準値)
kcal	エネルギー(kcal)	646(650)	795(830)
P	たんぱく質(g)	26.2(21~23)	31.9(27~40)
-	炭水化物(g)	88.3	112.0
F	脂質(g)	20.1(14~21)	23.5(18~27)
Ca	カルシウム(mg)	351	384
塩分	食塩相当量(g)	2.2(2.0)	2.7(2.5)

★都合により、使用材料や献立が変更になることがありますのでご了承ください。
★給食内容やお子さんの食習慣など質問がありましたら、センターまで気軽にお電話ください。 ☎581-0250