ま

वुं

令和6年4月予定献立表

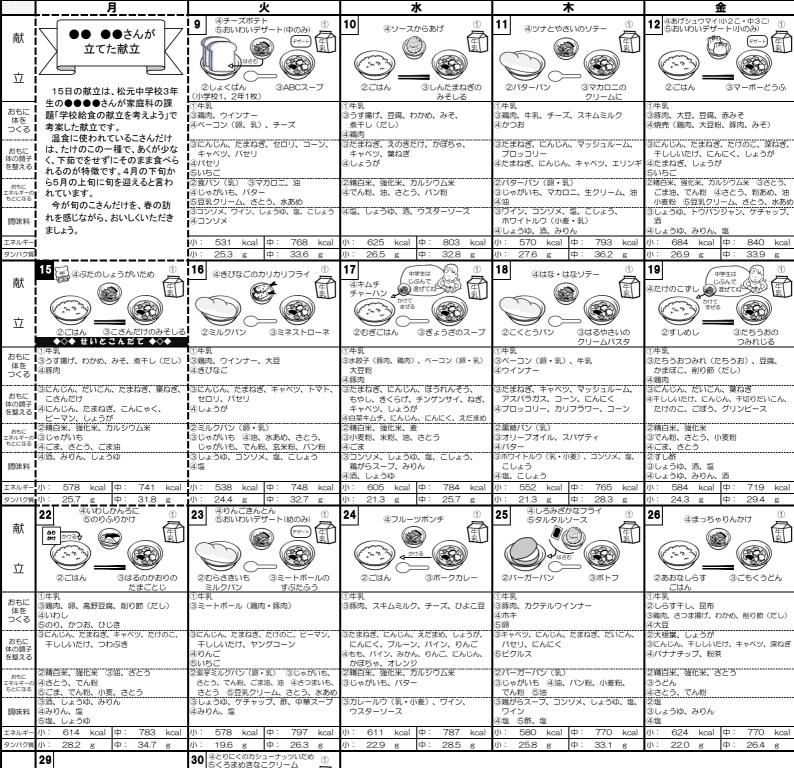
479

🦚 《各料理の番号は、同じ番号の食品からできています。》《天候・その他の都合により材料・献立を変更する場合があります。》 《アレルギー等で食事制限の必要な場合は、献立表をよく見て材料のチェックをしてください。》

※献立表には表示されていませんが、「海草(ひじき、のり、青のり、あおさ、もずく、わかめ、こんぶなど)」には

鹿児島市立松元学校給食センタ いか・えび・かに・さば稚魚・貝などが入っている場合があります。





献

立

体を つくる

おもに

エネルキ

献

立

昭和の日



②あつぎり しょくパン

カ、焼き豚 5黒大豆、乳 3にんにく、しょうが、きくらげ、にんじん、 たまねぎ、もやし、たけのこ、チンゲンサイ ④干ししいたけ、赤パブリカ、えだまめ、

しょうが、にんにく ②食パン(乳) ③平ビーフン、油、ねりごま ジャパン(乳) ジャピーノン、油、ねりごま 引力シューナッツ、ごま油、さとう、でん粉 引食用油脂、さとう 3トウパンジャン、酒、しょうゆ

803

酒、しょうゆ、塩 607 kcal 中 浅ご入学・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、以下のような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。



と付けをいこと (食育の視点

体をつくる

おもに 体の調子を整える

1//食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽し



心身の成長や健康の保持増進の上で 望ましい栄養や食事のとり方を理解し、 自ら管理していく能力を身に付ける。



正しい知識・情報に基づいて、食 品の品質及び安全性等について自 ら判断できる能力を身に付ける。



食べ物を大事にし、食料の生産等 に関わる人々へ感謝する心をもつ。



食事のマナーや食事を通じた人間 関係形成能力を身に付ける。



各地域の産物、食文化や食に関わる 歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

出典: 文部科学省『食に関する指導の手引-第二次改訂版-』(H31.3

調味料