

















4月こんだてひょう



令和2年(2020) 4月発行
出雲市立湖陵学校給食センター

月	火	水	木	金
 <p>こ入学・ご進級おめでとうございます</p> <p>新しい1年がスタートしました。本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。よろしくお願ひ致します。</p>		<p>今日の給食目標</p> <p>協力して給食の準備やあとかたづけをしよう</p> <p>★手洗いを忘れずにしましょう。</p> <p>★給食当番さんは身じたくをきちんとしましょう。</p> <p>★つくえの上を片づけて静かにまちましよう。</p>		<p>10</p> <p>カレーライス </p> <p>牛乳 </p> <p>鮭のレモンペッパー焼き</p> <p>春キャベツのサラダ</p>



<p>13</p> <p>ごはん </p> <p>牛乳 </p> <p>豚肉の佐田みそ焼き</p> <p>西浜いものホクホクサラダ</p> <p>若竹汁</p>	<p>14</p> <p>黒糖パン </p> <p>牛乳 </p> <p>白身魚のバジルフライ</p> <p>グリーンサラダ</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>15 入学、進級</p> <p>おめでとう献立</p> <p>ピラフ </p> <p>牛乳 </p> <p>牛肉の玉ねぎソース</p> <p>カラフルサラダ</p> <p>ABCスープ</p> <p>お祝いゼリー</p>	<p>16</p> <p>みそラーメン</p> <p>ちよんぼしごはん(中) </p> <p>牛乳 </p> <p>揚げぎょうざ</p> <p>(幼小2中3)</p> <p>海藻サラダ</p>	<p>17</p> <p>ごはん </p> <p>牛乳 </p> <p>はまちの照り焼き</p> <p>三色あえ </p> <p>葉玉のみそ汁</p>
--	---	--	---	--



※4月20日から30日まで休校となりました。

学校給食の役割について

学校給食は学校で食べる食事ということだけではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期にある子どもたちの健康の増進、体位の向上を図ることはもちろん、将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材となるものです。

給食内容について

(主食)

- ごはん…週3回(月・水・金) 出雲産の米(きぬむすめ)を使用しています。
- パン …週1回(火) 国内産の小麦粉を使用しています。
- めん …週1回(木) スパゲッティ+小型パン(小中学校)
うどん、ラーメン+ちよんぼしごはん(中学校)

(おかず)

栄養バランスを考えた主菜・副菜の組み合わせにしています。地元食材や旬の食材を取り入れています。添加物等、内容成分を確認して安全な食品を選定し、安全な調理に努めています。

(牛乳)

幼稚園180cc小・小中学校200ccです。

