

令和2年4月給食写真



出雲市立出雲学校給食センター

月	火	水	木	金
 <p>入園・ご進級おめでとうございます</p> <p>新しい年がスタートしました。今年度も安全で、みなさんが楽しみにしてくれるおいしい給食づくりに努めます。よろしくお願ひします。</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>★給食当番は身じたくをきちんとしましょう。</p> <p>★机の上をかたづけ静かに待ちましょう。</p>  	<p>10</p>  <p>黒糖パン 牛乳 ホキのバジルフライ グリーンサラダ ミネストローネ 清見オレンジ</p>	
13	14	15 入園おめでとう献立	16	17
 <p>カレーライス 牛乳 さけの レモンペッパー焼き 春キャベツのサラダ</p>  	 <p>おむすび 牛乳 みそラーメン 揚げギョーザ (小2こ・中3こ) かいそう 海藻サラダ</p>	 <p>ピラフ 牛乳 ぎゅうにく 牛肉の たま 玉ねぎソースかけ カラフルサラダ エーボーン ABCスープ お祝いゼリー</p>  	 <p>ごはん 牛乳 はまちの照り焼き 三色あえ はたま 葉玉のみそ汁</p>	 <p>セルフバーガー 丸パン ハンバーグの デミグラスソースかけ サラノバレタスのサラダ 牛乳 たまご 卵のスープ</p>

※4月20日～30日は臨時休校となりました。

学校給食の役割について

学校給食は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
位の向上を図るものです。また、将来にわたっ
て健康な生活を送ることができるように、食に
関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけ
るための教材にもなります。

給食内容について

(主食)

ごはん…週3回(月・水・木):出雲市産の米(きぬむすめ)を使用しています。
パン…週1回(金):国内産の小麦粉を使用しています。
めん…週1回(火):おむすびまたは小型パンと組み合わせます。

(おかず)

栄養のバランスを考えた『主菜+副菜』の組み合わせで、地元産の食材や旬の食材を取り入れています。
(牛乳) 200mlです。

