



4月こんだて写真



2018年4月発行
出雲市立平田学校給食センター

月	火	水	木	金
		11 きつねうどん おむすび(幼なし) 牛乳 ぶた肉のあますあん アーモンドあえ	12 チキンカレー 牛乳 ベークドウィンナー (幼1ケ、小中2ケ) じゃこサラダ	13 ごはん 牛乳 さわらの香味焼き 三色あえ ぶた汁
16 黒糖パン 牛乳 照り焼きハンバーグ シャーマンポテト 春野菜のポトフ	17 ごはん 牛乳 あじの竜田あげ 納豆サラダ じゃがいものみそ汁	18 しょうゆラーメン おむすび(幼なし) 牛乳 シウマイ (幼小2ケ、中3ケ) 中華あえ	19 ごはん 牛乳 とり肉のごまがらめ いそかあえ はるさめスープ	20 わかめごはん 牛乳 さばのカレー揚げ ほうれんそうの ごますあえ はんぺんのすまし汁
23 チーズパン 牛乳 とり肉のレモンソース ポテトサラダ ミネストローネ	24【入学・入園 おめでとう献立】 菜めし 牛乳 さけの塩こうじ焼き ごまじゃこびたし 花ふのすまし汁 米粉のカップケーキ★	25 ホワイトスパゲッティ 小型のレーズンパン (幼なし) 牛乳 かぼちゃひき肉フライ 海藻サラダ	26 【おいしい出雲の一日】 ごはん 牛乳 ぶた肉のスタミナ焼き 切り干し大根の炒め煮 葉たまねぎのみそ汁	27 ごはん 牛乳 あじのソースフライ キャベツのあますあえ かきたま汁

(★は新メニューです。)

※都合により献立を変更することがあります。

今月の給食目標

協力して給食の準備やあとかたづけを
しよう



～今月の地元食材～

米、牛乳、さわら、たまご、とうふ、油揚げ、みそ、
ねぎ、葉たまねぎ、アスパラガス、きゅうり

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(火・木・金) 出雲産の米(コシヒカリ・きぬむすめ)を使用しています。

○パン …週1回(月) 国内産の小麦粉を使用しています。

○めん …週1回(水) おむすびまたは小型パンとの組み合わせです。

(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・中学校200ccです。※中学校は6月～9月は250ccです。

