4月こんだて写真

令和４年（２０２２）４月発行
出雲市立平田学校給食センター

ご入学・ご入園・ご進級
おめでとうございます

新しい１年がスタートしました。今年度も安全で、
美味しい給食づくりに努めます。よろしくお願いします。

学校給食について

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせるための重要な教材としての役割もあります。

月	火	水	木	金
入学・進級おめでとう	12 カレーライス 牛乳 ハムステーキ りっちゃんの元気サラダ	13 五目あんかけラーメン おむすび（幼なし） 牛乳 揚げぎょうざ （幼小２ケ、中３ケ） 海藻サラダ	14 ごはん 牛乳 さばのみそ煮 ごま酢あえ 春雨スープ	15 ごはん 牛乳 あじのソースフライ 青菜とコーンのあえ物 ぶた汁
18 黒糖パン 牛乳 さけのハーブ焼き ジャーマンポテト ミネストローネ	19 ごはん 牛乳 とり肉のから揚げ キャベツのツナあえ じゃがいものみそ汁	20 きつねうどん おむすび（幼なし） 牛乳 さわらのごまみそかけ いそかあえ	21【入学・入園・進級おめでとう献立】 ごはん 照り焼きハンバーグ 三色あえ 花ふのすまし汁 お祝いクレープ	22 ごはん 牛乳 ぶた肉のスタミナ焼き 納豆サラダ けんちん汁
25【出雲市共通献立】 チーズパン 牛乳 とりのレモンソースかけ レタスとトマトのサラダ コンソメスープ	26 さばそぼろ丼 牛乳 ごまあえ 厚揚げのみそ汁	27 クリームスパゲッティ 小型のアップルパン （幼なし） 牛乳 カレーメンチカツ アスパラガスのサラダ	28 ごはん 牛乳 ぶた肉の甘酢あんかけ おかかあえ わかめととうふのスープ	≪今月の地元食材≫ 米　牛乳　とうふ 油揚げ　厚揚げ　ねぎ さわら　こまつな アスパラガス ※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

給食の内容

≪主食≫
ごはん…週3回（火・木・金）：出雲市産の米（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）：小・中学校は、おむすびまたは小型パンと組み合わせています。
≪おかず≫
栄養バランスを考えた『主菜+副菜』の組み合わせで、地元産や旬の食材を取り入れています。
≪牛乳≫　小・中学校は200ml、幼稚園は180mlです。