

令和5年

4月の予定献立表

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学級においても毎日確認してください。
※材料・天候によって献立を変更することがあります。

食品群	体内でのほたらき
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

学校給食の栄養基準量	C=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質	
	小学校	650	24	18
	中学校	830	31	23

こ ん だ て	10(月)1学期始業式 (小学校給食なし) 手作りミートローフ コーンピラフ 春野菜のポトフ	11(火) 紅白なます 千切りイリチー 黒米ごはん イナムドゥチ	12(水) アスパラサラダ 野菜チップス ミートスパゲティ	13(木) チキンのマーメレード焼き ビーンズサラダ コッペパン マッシュルームスープ	14(金) 魚のじゃがいものごまみそ焼き そばろ煮 ごはん 冬瓜のずまし汁
	小学校 C 561 P 23.5 F 21.9	C 535 P 23.9 F 13.9	C 512 P 19.4 F 18.8	C 630 P 27.8 F 24.7	C 591 P 27.5 F 19.1
中学校 C 641 P 27.1 F 24.7	C 644 P 27.8 F 15.3	C 588 P 21.7 F 21	C 724 P 32.6 F 28.4	C 716 P 32.9 F 22.1	
こ ん だ て	17(月) フルーツポンチ たくあん漬け 麦ごはん チキンカレー	18(火) 大豆と小魚の蜜がらめ パンサンスー マーボー豆腐 ごはん	19(水) おかか和え 岩石揚げ ごはん 豚汁	20(木) 琉球料理の日 アングンスー ヌンクー小 もちきび アーサと赤魚のずまし汁	21(金) 豆腐のもずくあんかけ 炊き込みごはん 小松菜のみそ汁
	小学校 C 613 P 19.9 F 16.8	C 639 P 28.7 F 22.9	C 549 P 22.6 F 15.7	C 553 P 28 F 15.3	C 519 P 21.4 F 17.5
中学校 C 737 P 22.8 F 18.8	C 767 P 33.2 F 25.9	C 658 P 26.4 F 17.1	C 660 P 32.6 F 17	C 606 P 25.1 F 19.9	
こ ん だ て	24(月) 北中欠食 アーサスコーン 和風スパゲティ ブロッコリーサラダ	25(火) くだもの 小魚のから揚げ 麦ぞうすい 五目きんぴら	26(水) 手作りふりかけ 魅イリチー ごはん ゆし豆腐	27(木) しゅうまい ホイコーロー ごはん わかめスープ	28(金) 北小・島小欠食 (中のみ) マスカットゼリー カラフルソテー アーモンドトースト ABCスープ
	小学校 C 517 P 20.4 F 18	C 421 P 23.6 F 14.2	C 520 P 27.1 F 16.1	C 513 P 20.3 F 15.3	C 607 P 22.1 F 21.5
中学校 C 592 P 22.9 F 20	C 477 P 26.9 F 15.4	C 625 P 31.6 F 17.9	C 642 P 24.7 F 18.2	C 682 P 24 F 24	

ご入学・ご進級

おめでとうございます

学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安心安全な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年度も1年間、よろしくお祈りします。

☆4月の学校行事・欠食☆

- 4月10日(月) 小中学校 始業式(小学校給食なし)
- 4月11日(火) 小学校 入学式
- 4月24日(月) 中学校 振替休日
- 4月28日(金) 小学校 春の遠足

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	③学校生活を豊かにし、明るく社交性及び協同の精神を養うこと。	④食生活が自然の恵みの上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を導くこと。	

牛乳アレルギー等による学校給食費の減額について

牛乳アレルギーや体質等で牛乳が飲めない児童生徒に対し、飲用牛乳を中止し、給食費から牛乳代金を減額する事業を実施しています。ご希望の方は各学校長とおし、給食調理場へ申請書等を提出して下さい。
※牛乳には成長に必要な栄養素が多く含まれています。好き嫌い等の理由のみでは減額の対象になりませんのでご理解の程お願い致します。

* 職員紹介 *

○新しく職員になりました調理員の「瑞慶覧 瞬(ずけらん しゅん)」です。
○4月から仲宗根育美先生の産休補充で赴任してきました「花城 杏奈(はなしろ あんな)」です。
皆さんがおいしいと食べてくれる給食を作っていきます。よろしくお祈りします。

