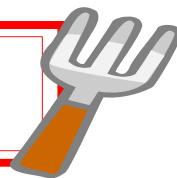


ぱくぱくだより

令和7年4月 城東小学校



きょうりょく きゅうしょく じゅんぴ あとかたづ
給食目標 協力して給食の準備や後片付けをしよう

にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとようございます

あたらしいクラスのなかまとの1年が始まりますね。みなさんが、勉強や運動あそびを元気にできて、心も体も大きくなっていくよう、給食を通して応援していきます！給食では、いろいろな食べものや、味つけのおかずが出ます。家で食べなれていないものが出ることもありますが、少しずつチャレンジしながら、食べられるものをふやしていけるといいですね。1年間よろしくおねがいします。

いぬやまし きゅうしょく 犬山市の給食について



いぬやまし えいようきょうゆ がっこうえいようしょくいん かんが こんだて がっこう きゅうしょくしつ ちょうり きせつ しょくざい きょうじ
犬山市では、栄養教諭・学校栄養職員が考えた献立を、学校の給食室で調理をしています。季節の食材や、行事にあわせた食事をとり入れて、おいしくて特色のある献立を心がけています。

ごはん・パン・めん

ごはんに週に3～4回・パンやめんが週1回ほどあります。米は、犬山で育った「あいちのかおり」です。

給食室の大きなかまでたきこむごはんの白もあります



ぎゅうにゅう 牛乳

あいちけんさん きゅうにゅう まいにち
愛知県産の牛乳が毎日つきます。せいちょうき ひつよう
成長期に必要なカルシウムがとれます。

お皿のおかず

主菜
主に肉や魚、卵、豆腐などのおかず
副菜
野菜を中心にしたサラダあえもの
さまざまな食べものや味付けです。

おわんのおかず・デザート

やさい かいそう きのこ まめ ちゅうしん じもの や、みそ汁、すまし汁、カレーなどです。手作りのゼリーやケーキがつくこともあります。

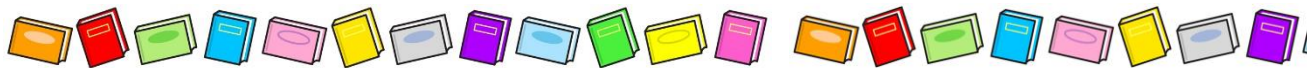
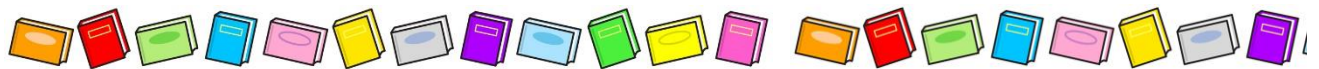
*毎月19日は「食育の日」です。教科と関連した献立や、地元でとれた食べものを使った献立を行います。

*4月から始まる大阪万博にあわせて、世界の国々の料理もです。料理を通して、その地域の持ちょうや食文化を知りましょう。



☆学校給食の栄養価(小学生・中学年)☆

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	食塩
						A	B ₁	B ₂	C		
基準値	650 Kcal	13~20 %	20~30 %	350 mg	3 mg	200 mg	0.4 mg	0.4 mg	25 mg	4.5 mg 以上	2g 未満



いぬやまし あいちけん ほくせいぶ きそがわ のうびへいや なが で ところ
犬山市は愛知県の北西部の木曾川が濃尾平野へと流れ出る所に
あり、ふる古くからこうつう交通やぶつりゅう物流、せいじ政治のようしょ要所としてさか栄えてきました。
せんごくじだい かつせん合戦のぶたい舞台となり、え江戸時代にはじょうかまち城下町としてはつてん発展
し、いま今でもそのれきし歴史のあしあと足跡がおほ多くのこ残されています。