

令和 4年 4月 こんだてひょう

犬山市立羽黒小学校

日	曜	こんだてめい 献立名	主 な 材 料 と そ の 働 き					
			赤 からだをつくる		緑 からだの調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実
13	水	せきはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			せきはん	
		さばのしおやき	しおさば					
		やさいのおひたし	かつおけずり		ほうれんそう	もやし		
		さくらかまぼこいりすまじる	とうふ むろけずり	さくらかまぼこ わかめ	ねぎ にんじん	えのきたけ		
		おいわいデザート					おいわいゼリー	
14	木	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ごはん	
		ぎゅうどん	ぎゅうにく かまぼこ		にんじん	たまねぎ エリンギ グリンピース こんにゃく	さとう	あぶら
		こまつなとじゃがいものみそしる	とうふ あぶらあげ あかみそ		こまつな	きりぼしだいこん	じゃがいも	
		はなみだんご				はなみだんご		
15	金	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			むぎごはん	
		チキンとまめのカレー	とりにく ミックスビーンズ ぶたレバーチップ		にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも	あぶら
		コールスローサラダ	ハム		にんじん	コーン きゅうり キャベツ	さとう	あぶら
		がまごおりみかんゼリー					がまごおりみかんゼリー	
18	月	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ごはん	
		マーボーとうふ	ぶたにく だいずミート とうふ あかみそ		にんじん ねぎ	たまねぎ しょうが にんにく	でんぶん さとう	あぶら
		ひじきいりあげギョウザ					ひじきいりあげぎょうざ	あぶら
		かんてんいりちゅうかサラダ	ハム	かんてん	にんじん	きゅうり コーン	さとう	ごまあぶら
19	火	たけのこごはん ぎゅうにゅう	ツナ	ぎゅうにゅう		たけのこ しいたけ グリンピース	ごはん さとう	あぶら
		かわいいソフトフライ	かわいいソフトフライ					あぶら
		やさいのいぬやまちゃあえ			にんじん	はくさい きゅうり		
		ふだまじる	とうふ かまぼこ		ねぎ にんじん	えのきたけ	まるふ	
20	水	ミルクロー ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ミルクローパン	
		にこみハンバーグ	ハンバーグ				さとう	
		ゆでブロッコリー			ブロッコリー			
		もちむぎいりはるキャベツのスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ コーン キャベツ		
21	木	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ごはん	
		にくじゃが	ぶたにく		にんじん	たまねぎ グリンピース こんにゃく	じゃがいも さとう	あぶら
		いわしのうめに	いわしうめに					
		キャベツのおかかあえ	かつおぶし		にんじん	キャベツ きゅうり		
22	金	わかめふりかけ						
		みそらーめん ぎゅうにゅう	ぶたにく なんと ミックスみそ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	はくさい たまねぎ もやし きくらげ しょうが にんにく	ちゅうかめん	
		はるまき	はるまき					あぶら
		きゅうりとかんてんのちゅうかあえ		かんてん		きゅうり	さとう	ごまあぶら ごま
25	月	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			むぎごはん	
		ピビンバ	ぶたにく たまごやき		にら にんじん ねぎ	にんにく たけのこ きりぼしだいこん	さとう	ごまあぶら ごま
		わかめスープ	やきぶた	わかめ かんてん	にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ		ごまあぶら
		ヨーグルト		ヨーグルト				
26	火	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ごはん	
		ホキのあげに	ホキ			しょうが	でんぶん さとう	あぶら
		ゆかりあえ			にんじん ゆかりこ	キャベツ きゅうり		
		ぶたじる	ぶたにく とうふ あぶらあげ あかみそ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう	さといも	
27	水	クロスロー ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			クロスローパン	
		マカロニのクリームに	とりにく ベーコン しろいんげんまめ	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ グリンピース	マカロニ じゃがいも こむぎこ	バター あぶら
		ひじきのマリネ	ハム	こめひじき		きゅうり キャベツ	さとう	あぶら
		ぶどうゼリー					ぶどうゼリー	
28	木	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ごはん	
		とりのからあげ	とりにく			しょうが	でんぶん	あぶら
		きりぼしだいこんのナムル	ハム		こまつな	きりぼしだいこん	さとう	ごまあぶら ごま
		ちゅうかふうコーンスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ コーン きくらげ	でんぶん	

- ・食材は、体の中の働きによって3つの仲間に分けられています。□
- ・汁物のだしには、煮干しやむろあじ、昆布などを使用しています。
- ・8日は「かみかみ献立」として、食物繊維が多く含まれる食品を使ったり、食材の組み合わせや調理法の工夫でよくかんで食べられる料理の提供します。

毎月19日は「食育の日」です。この日は、学校給食を通じて地元の自然や食文化、産業をより身近に感じて、理解を深めてもらうために、地場産物や郷土料理を紹介していきます。

特に、今年は犬山産のお茶のおいしさをみなさんに知ってもらうために、1年間通じて食育の日の献立にお茶を取り入れます。お茶を使ったどんなメニューが出るのか、楽しみにしててくださいね。

地場産物を食べて

地産地消！



地域で生産された食材をその地域で消費することを地産地消といいます。生産者の顔が見えるので安心して買うことができます。また、遠くから輸送しないので、新鮮な状態で手に入り、環境への負担も減らすことができます。



城東地区にある日比野製茶さんは、尾張地方で唯一お茶の生産をしています。給食の料理に使うてん茶や抹茶は、日比野製茶さんから届きます。

犬山の土地は赤土が多く、昼と夜に程よい温度差があることから、お茶の葉がまろやかでよい香りになります。香り豊かな犬山茶を味わって食べてください。

給食の欠食・返金等について

欠食の申し込みについては、原則病気やけが等による長期(4日以上)の欠食が見込まれ、保護者からの欠食の申し込みをもって欠食扱いとします。出席停止の場合も同様の扱いとします。変更可能日については、連絡をいただいたときにお伝えします。