

令和3年 4月の予定献立表



行事や本日の給食のテーマ)

| | | |
|-----------|-----|-----------|
| 欠食等を表示します | 食品 | 体内ではたらく |
| | あか | 血や肉、骨をつくる |
| | き | 働く力や体温となる |
| | みどり | 体の調子を整える |

カミカミ献立

西原町学校給食共同調理場
電話番号 945-4935

〈給食目標〉 協力して給食の準備や後片づけをしよう
〈栄養目標〉 献立や食べ物の名前を知ろう

※カミカミ献立…噛み応えのあるメニューが入っています
よく噛んで食べよう!

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。
※アレルギー詳細献立表もあわせてご覧ください。

給食当番の約束

しっかり手洗い

きゅうしょく ことしもおたのしみに

4/12(月)~4/16(金)までは補食給食期間となっています

| | 12(月) | 13(火) | 14(水) | 15(木) | 16(金) |
|------|--|---|---|-----------------------------------|--|
| こんだて | <p>おいしいデザート</p> <p>むぎごはん やさいカレー</p> | <p>ごはん ケープ イリチー</p> <p>おきなわみそしる</p> | <p>はちみつジャム</p> <p>トマトミート オムレツ</p> <p>コッペパン にくだんごのスープ</p> | <p>べんとう ひ</p> <p>お弁当の日</p> | <p>ごはん さば たりやき</p> <p>あさり こんさいじる</p> |
| あか | 牛乳、とり肉、鶏ガラ | 牛乳、とうふ、ポークソート、みそ、昆布、豚肉、チキアギ、削り節 | 牛乳、ミートボール、鶏ガラ、トマトミートオムレツ | | 牛乳、あさり、削り節、さば |
| き | 米、麦、じゃが芋、小麦粉、フリーズドライ、マーガリン、大豆油 | 米、じゃが芋、さとう、大豆油 | コッペパン、じゃが芋、はちみつ | | 米、ごま油、さとう、水あめ |
| みどり | 玉ねぎ、人参、ピーマン、かぼちゃ、トマト缶 | 大根、切干大根、にんじん、玉ねぎ、山東菜、こんにゃく | 大根、玉ねぎ、にんじん、小松菜、しめじ、きくらげ | | だいこん、ごぼう、にんじん、こんにゃく、長ねぎ |
| こんだて | <p>ヨーグルト</p> <p>むぎごはん もずく どん</p> <p>ごもくスープ</p> | <p>かぼちゃの すみそ あえ</p> <p>てんぷら</p> <p>おきなわそば (めん) そばだしじる</p> | <p>あげとうふ</p> <p>ごはん こんさいの いために</p> <p>アーサーイリ そぼろじる</p> | <p>べんとう ひ</p> <p>お弁当の日</p> | <p>おさかなふりかけ</p> <p>ごはん ごぼう サラダ</p> <p>だいこんと とりこんの うまに</p> <p>欠食：西小</p> |
| あか | 牛乳、とり肉、鶏ガラ、もずく、豚肉、豚レバー、削り節、ヨーグルト | 牛乳、豚肉、かまぼこ、削り節、豚ガラ、セーイカ、ツナ、みそ、卵 | 牛乳、鶏肉、アーサー、削り節、鶏がら、ちくわ、あつあげ | | 牛乳、とり肉、厚揚げ、削り節、ツナ、おさかなふりかけ |
| き | 米、麦、ごま油、でん粉、さとう、大豆油 | 沖縄そば(めん)、かつ、小麦粉、大豆油 | 米、でん粉、さとう、大豆油、ごま油、水あめ、でん粉 | | 米、さとう、大豆油、ごま油、エッグケアマヨネーズ |
| みどり | 大根、もやし、竹の子、人参、枝豆、コーン、小松菜、エビ、わか、玉ねぎ、ピーマン | 生姜、ねぎ、大根、キャベツ、きゅうり、にんじん、かぼちゃ | 冬瓜、玉ねぎ、エビ、しめじ、ごぼう、生姜、大根、リンゴ、人参、コーン、絹さや | | 大根、人参、玉ねぎ、れんこん、コーン、枝豆、ごぼう、きゅうり、コーン |
| こんだて | <p>ちくわのマヨネーズやき</p> <p>ごはん じゃが あえ</p> <p>とんじる</p> | <p>はるまき</p> <p>ごはん あつあげの ちゅうか いために</p> <p>にらたま スープ</p> | <p>りんご</p> <p>チリコンカン</p> <p>コッペパン さけの クリームスープ</p> <p>欠食：西幼・坂小</p> | <p>しょうわ ひ</p> <p>昭和の日</p> | <p>きびなごのからあげ</p> <p>むぎごはん ひじきの きんぴら けんちんじる いために</p> <p>欠食：東小、南小</p> |
| あか | 牛乳、豚肉、油揚げ、みそ、チーズ、削り節、チリメン、ちくわ、脱脂粉乳 | 牛乳、あさり、卵、厚揚げ、豚肉、春巻き、鶏ガラ | 牛乳、脱脂粉乳、鮭、白花生、白インゲン豆、レドド、大豆、ウイナー、牛肉、豚肉、鶏ガラ | | 牛乳、とり肉、とうふ、昆布、きびなご、削り節、豚肉、ひじき、チキアギ |
| き | 米、じゃが芋、ごま、さとう、マヨネーズ、生クリーム | こめ、でん粉、ごま油、大豆油 | コッペパン、麦、生クリーム、じゃがいも、マーガリン、大豆油、さとう | | 米、麦、じゃが芋、ごま油、大豆油、さとう、ごま、小麦粉、でん粉 |
| みどり | 大根、人参、ごぼう、しいたけ、小松菜、コーン、ねぎ、きゅうり、キャベツ | 大根、えのきたけ、にら、人参、竹の子、玉ねぎ、キャベツ、にんにくの芽、わか | 白菜、玉ねぎ、人参、ピーマン、トマト缶、マッシュルーム、りんご | | 大根、人参、こんにゃく、長ねぎ、わか、ごぼう、にら |



ご入学・ご進級、おめでとうございます。新しい学級・先生・お友達と、その変化にドキドキ・ワクワクしていることと思います。これから一年間、学校給食を通して「食」について学んでいきましょうね。「安全でおいしい給食づくり」と「みなさんの心とからだに元気を届ける」を目標に、給食センター職員一同力をあわせてがんばりますので、今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。



☆学校給食費は、毎月10日までに納めましょう。給食費の納入はお済ですか？給食費の完納にご協力ください。