

4月

予定献立表

由布市学校給食センター

日	火	水	木	金
			9 ごはん 牛乳 肉じゃが スナップえんどうのサラダ 牛乳 ぎゅうにく まるてん あつあげ ハム ごはん あぶら さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ こんにゃく たまねぎ にんじん さやいんげん キャベツ スナップえんどう	10 ごはん 牛乳 わかめ中華スープ ブルコギ風炒め (中学校)お祝いゼリー 牛乳 ぶたにく わかめ ぎゅうにく ごはん さとう あぶら ごま ほししいたけ たまねぎ にんじん ねぎ にんにく もやし キャベツ しめじ えのき にら
13 ごはん 牛乳 カレーボー 大根サラダ (小学校)お祝いゼリー 牛乳 ぎゅうにく ぶたにく とうふ ハム ごはん さとう あぶら ノンエッグマヨネーズ ごま にんにく たまねぎ にんじん ねぎ きゅうり だいこん	14 ごはん 牛乳 貝だくさんみそ汁 茎わかめの炒め煮 牛乳 あぶらあげ とうふ とりにく くわかめ ごはん さとう あぶら じゃがいも ごぼう だいこん にんじん たまねぎ ほししいたけ ねぎ こんにゃく さやいんげん	15 コッペパン 牛乳 ポークビーンズ フルーツヨーグルト 牛乳 ぶたにく ベーコン だいす きんときまめ ヨーグルト コッペパン あぶら さとう じゃがいも たまねぎ にんじん トマト 果物缶詰(みかん もも パイン ぶどう)	16 ごはん 牛乳 若竹汁 春キャベツの甘酢あえ ししもフライ 牛乳 あぶらあげ とうふ わかめ ハム ししゃも ごはん さとう あぶら ごま だけのこ にんじん えのき キャベツ ねぎ きゅうり	17 ごはん 牛乳 うま煮 磯香サラダ 牛乳 ぶたにく あつあげ たまご きざみり やきぶた ごはん あぶら さとう じゃがいも はるさめ しめじ こんにゃく ごぼう にんじん だいこん さやいんげん もやし きゅうり
20 ごはん 牛乳 春雨の中華炒め シューマイ 牛乳 ぶたにく シューマイ ごはん さとう あぶら はるさめ にんにく しょうが ほししいたけ たまねぎ だけのこ にんじん アスパラ にら キャベツ	21 ごはん 牛乳 みそ汁 牛肉と大豆の炒め煮 牛乳 とうふ わかめ こんぶ ぎゅうにく ちくわ だいす ごはん あぶら さとう じゃがいも ほししいたけ にんじん キャベツ ねぎ こんにゃく ごぼう	22 コッペパン 牛乳 クリームシチュー オムレツきのソース 牛乳 とりにく たまご コッペパン あぶら さとう じゃがいも たまねぎ にんじん しめじ コーン トマト	23 ごはん 牛乳 キムチ汁 ちくわの磯辺揚げ 牛乳 ぶたにく とうふ ちくわ あおりの ごはん あぶら じゃがいも にんじん キャベツ しめじ にら 白菜キムチ	24 ごはん 牛乳 すまし汁 さわらの西京焼き 大根のツナマヨサラダ 牛乳 かまぼこ とうふ さわら ツナ わかめ ごはん ノンエッグマヨネーズ ごま たまねぎ にんじん ねぎ かぼす汁 だいこん きゅうり
27 ごはん 牛乳 ふわふわたまごスープ 豚にら炒め 牛乳 ベーコン たまご ぶたにく あつあげ ごはん あぶら さとう じゃがいも たまねぎ にんじん しょうが チンゲンサイ キャベツ にら にんにく コーン	28 ごはん 牛乳 ビーフカレー コーンサラダ 牛乳 ぎゅうにく ハム ごはん あぶら さとう じゃがいも にんにく しょうが たまねぎ にんじん きゅうり コーン キャベツ	29 昭和の日 牛乳 さば とうにゅう ごはん あぶら さとう じゃがいも キャベツ にんじん たまねぎ ねぎ だいこん	30 ごはん 牛乳 豆乳みそ汁 サバのおろしソース 牛乳 あぶらあげ とうふ さば とうにゅう ごはん あぶら さとう じゃがいも キャベツ にんじん たまねぎ ねぎ だいこん	 *牛乳は毎日つきます。 ♥ 血・骨・肉をつくる(赤) ★ 熱や力のもとになる(黄) (^_^)体の調子を整える(緑)

入学・入園・進級 おめでとうございます



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、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 	④ 食生活が自然の恩恵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、正しい理解に導くこと。 	

由布市学校給食の内容

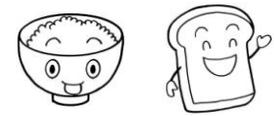
給食は、主食(ご飯又はパン)・牛乳・主菜(主なおかず)・副菜です。
 主食は庄内の委託業者から直接各学校へ配送されます。
 ◎月・火・木・金曜日のご飯の日です。お米は由布市産「ひのひかり」を使用しています。
 ◎水曜日はパンの日です。パンは、大分県が示した材料割合のパンが基本です。
 小麦粉のうち95%はアメリカ・カナダ産、5%は大分県産となっています。

おかず(主菜・副菜)は給食センターで作っています。
 地元の産物を出来る限り使用するよう心がけています。
 しかし国産では手に入らないもの、高価なものは外国産も使用しています。
 (ごま、アーモンド、小麦粉、えびなど)
 牛乳は、大分県産です。九州乳業から直接各校へ配送されます。
 学校給食の牛乳は生乳です。加工牛乳ではありません。
 成長盛んな時期の子どもたちに必要な栄養をとるために毎回ついています。

お家の方へお願い

学校給食では、子どもたちが1日に必要な栄養素のおよそ1/3をとるようになっています。また、学校での食事は年間200回足らず、食事全体の18%程度です。家庭での食事が子どもたちの体と心にとってとても重要になります。
 早寝、早起きに心がけ、3度の食事をきちんと食べるようお願いいたします。
 由布市学校給食センター 栄養士より

★今月使用の由布市産の食材・・・人参、にら、大根、干しいたけ、ネギ、みそ
 ★献立表は、主な材料をのせています。
 材料の詳細な内容が必要な方は学校へ連絡してください。



由布市
学校給食センター
のキャラクター
YUFU-Q
(ゆふきゅー)です
よろしくね!!