

# 4月

# 予定献立表

由布市学校給食センター

月	火	水	木	金
 *牛乳は毎日つきます。 心 血・骨・肉をつくる(赤) ☆ エネルギーのもとになる(黄) (^_^) 体の調子を整える(緑)				
<b>10</b> 始業式	<b>11</b> ごはん 牛乳 マーボ豆腐 玉ねぎのサラダ	<b>12</b> ミルクパン 牛乳 ミネストローネ アスパラのサラダ お祝いイチゴゼリー(中のみ)	<b>13</b> ごはん 牛乳 中華スープ 回鍋肉 お祝いイチゴゼリー(小のみ)	<b>14</b> 赤飯 牛乳 和風ワントンスープ とりのから揚げ
	牛乳 きゅうりく ぶたにく とうふ ツナ ごはん ごまドレッシング にんじん たまねぎ たら ほししいたけ きゅうり コーン	牛乳 ミートボール チキンハム ミルクパン マカロニ イタリアンドレッシング ゼリー にんじん たまねぎ セロリー トマト パセリ グリーンアスパラ きゅうり	牛乳 ベーコン ぶたにく あつあげ ごはん はるさめ ゼリー にんじん たまねぎ もやし パプリカ キャベツ ほししいたけ ねぎ	牛乳 とりにく とうふ せきはん あぶら ワンタン にんじん たまねぎ だいこん えのきだけ ちんげんさい
<b>17</b> ごはん 牛乳 魚のつみれ汁 豚肉の生姜焼き 一食のり	<b>18</b> ごはん 牛乳 チキンカレー アセロラジュレ	<b>19</b> コッペパン 牛乳 マカロニスープ ハンバーグのケチャップソース	<b>20</b> ごはん 牛乳 肉じゃが ぱくぱくひじき	<b>21</b> ごはん 牛乳 じゃがもちスープ あじの大根おろしソース
牛乳 じゃこだんご あぶらあげ ぶたにく のり ごはん にんじん ごぼう だいこん キャベツ ねぎ たまねぎ ピーマン	牛乳 とりにく ごはん じゃがいも アセロラジュレ にんじん たまねぎ たら みかん、パイン、ももかん えだまめ	牛乳 ベーコン ポークウインナー ハンバーグ コッペパン じゃがいも マカロニ にんじん たまねぎ キャベツ しめじ	牛乳 きゅうりく ちりめん ひじき ごはん じゃがいも ごま にんじん たまねぎ こんにゃく インゲン えだまめ	牛乳 ベーコン アジ ごはん じゃがもち にんじん たまねぎ しめじ キャベツ たら だいこん
<b>24</b> ごはん 牛乳 たけのこのみそ汁 いかネギ焼き キャベツと小松菜のおかかあえ	<b>25</b> サフランライス 牛乳 鶏肉のクリームソース パプリカのサラダ	<b>26</b> コッペパン 牛乳 野菜スープ ビーンズポテト イチゴジャム	<b>27</b> ごはん 牛乳 ハヤシライス 海藻サラダ フルーツムース	<b>28</b> ごはん 牛乳 卵スープ 県産さばの照り焼き
牛乳 いかねぎやき あぶらあげ とうふ しっとりふりかけおかか ごはん にんじん たまねぎ たけのこ ねぎ キャベツ こまつな	牛乳 ベーコン とりにく コースハム ごはん 生クリーム バター たまねぎ エリンギ コーン パセリ きゅうり キャベツ パプリカ	牛乳 ベーコン だいず コッペパン あぶら じゃがいも イチゴジャム にんじん たまねぎ キャベツ アスパラガス	牛乳 きゅうりく やきぶた かいそうミックス ごはん フルーツムース にんじん たまねぎ エリンギ マッシュルーム コーン だいこん きゅうり	牛乳 ベーコン さば たまご ごはん じゃがいも パンこ にんじん たまねぎ キャベツ

- ★今月使用の由布市産の食材・・・ニラ、ねぎ、パプリカ
- ★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。
- ★幼稚園のお祝いデザートは、  
幼稚園の全員が給食開始する5月につきます。



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!!

## 入学・入園・進級 おめでとうございます



学校給食は、成長期にある児童生徒の健康なからだ作りに大きな役割を果たしてきました。  
現在は、さらに子どもたちの生きる力を育む食育の観点から学校給食法では、7つの目標が定められています。

### 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な生活を営むことができる判断力を培い、および望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	

### 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・金曜日はご飯の日です。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。
- また、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学校へ配送されます。  
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、子どもたちにとって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。しかし、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。