

# 4月

# 予定献立表

由布市学校給食センター

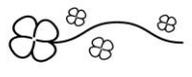
月	火	水	木	金
 *牛乳は毎日つきます。 心 血・骨・肉をつくる(赤) ☆ 熱ゆ力のもとになる(黄) (^_^) 体の調子を整える(緑)				8 始業式
11 ごはん 牛乳 豚汁 ぱくぱくひじき	12 ごはん 牛乳 マーボ豆腐 スナップえんどうのサラダ (中学校) お祝いデザート	13 コッペパン 牛乳 スパゲティミートソース コーンサラダ (小学校) お祝いデザート	14 赤飯 牛乳 若竹汁 鶏肉のからあげ 春キャベツの甘酢あえ	15 ごはん 牛乳 ポークカレー マンナンサラダ
牛乳 ぶたにく どうふ ちりめん ひじき ごはん ジャがいも ごま	牛乳 きゅうにく ぶたにく どうふ ロースハム ごはん ノンエッグマヨネーズ いちごジュレ	牛乳 きゅうにく ぶたにく こなチーズ ロースハム コッペパン スパゲティ いちごジュレ	牛乳 あぶらあげ どうふ わかめ けいにく やきぶた せきはん ごま	牛乳 ぶたにく ロースハム きざみのり ごはん ジャがいも ごま
こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ねぎ えだまめ	たまねぎ ほししいたけ ねぎ にんじん キャベツ スナップえんどう	しめじ トマト クリンピース にんじん きゅうり キャベツ コーン	たけのこ にんじん えのきだけ ねぎ にんにく きゅうり キャベツ	たまねぎ にんじん きゅうり キャベツ いとこんにゃく
18 ごはん 牛乳 けんちん汁 サバみそやき	19 ごはん 牛乳 中華炒め ねぎみそパオズ 1食かぼすポン酢	20 黒糖パン 牛乳 春野菜のシチュー オムレツきのこソース	21 ごはん 牛乳 ふわふわ卵スープ 野菜コロッケ ゆでフロッコリー 1食クッキングタレ	22 ごはん 牛乳 マーボ大根 わかめとツナのサラダ
牛乳 けいにく どうふ あぶらあげ サバ ごはん	牛乳 ぶたにく ごはん はるさめ	牛乳 けいにく オムレツ こくどうパン ジャがいも	牛乳 かまぼこ どうふ たまご わかめ ごはん	牛乳 きゅうにく ぶたにく だいず ツナ わかめ ごはん あぶら
ほししいたけ ごぼう だいこん にんじん ねぎ しょうが	ほししいたけ たまねぎ たけのこ にんじん キャベツ コーン	たまねぎ にんじん コーン キャベツ クリンピース しめじ トマト マッシュルーム	ほししいたけ にんじん たまねぎ チンゲンサイ フロッコリー	たまねぎ ほししいたけ にんじん だいこん しろねぎ キャベツ フロッコリー
25 ごはん 牛乳 うま煮 大根サラダ	26 ごはん 牛乳 根菜汁 サワラの西京焼き	27 コッペパン 牛乳 チリコンカン フレンチサラダ	28 ごはん 牛乳 だんご汁 さんまのから揚げおろしソース	29 昭和の日
牛乳 けいにく きぬあつあげ こんぶ ロースハム ごはん ノンエッグマヨネーズ ジャがいも アーモンド	牛乳 けいにく こんぶ あぶらあげ サワラ ごはん ジャがもち	牛乳 きゅうにく だいず チーズ ロースハム コッペパン フレンチドレッシング	牛乳 あぶらあげ さんま ごはん やせうまめん	
こんにゃく ごぼう にんじん しめじ さやいんげん だいこん きゅうり たまねぎ	ごぼう にんじん だいこん ねぎ	たまねぎ にんじん クリンピース キャベツ コーン	ほししいたけ ごぼう だいこん にんじん ねぎ	

## 入学・入園・進級 おめでとうございます



学校給食は戦後、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

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。

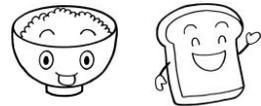
主食は庄内の委託業者から直接各学校へ配送されます。  
 ◎月・火・木・金曜日のご飯の日です。お米は由布市産「ひのひかり」を使用しています。  
 ◎水曜日はパンの日です。パンは、大分県が示した材料割合のパンが基本です。  
 小麦粉のうち95%はアメリカ・カナダ産、5%は大分県産となっています。

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。  
 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。



- ★今月使用の由布市産の食材...大根(一部)、白ネギ、にら、ネギ
- ★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!!

### 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回回らず、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