

4月 予定こんだて表

*この献立表は由布市の基本献立です。
*都合により献立や食材を変更する場合があります。ご了承ください。

令和6年度 由布市学校給食センター

ご進級・ご入学・ご入園 おめでとうございます

月	火	水	木	金
8 始業式 毎日、牛乳はあります。	9 中学校入学式 ごはん 豆腐のみそ汁 豚のしょうが焼き	10 小学校入学式 ミルクパン ラビオリのスープ キャベツメンチカツ ★お祝いいちごゼリー(中学校)	11 幼稚園入園式 ごはん 平麺汁ビーフン グリルチキンの照り焼き ★お祝いいちごゼリー(小学校)	12 ごはん チキンカレー フルーツポンチ
主にからだをつくる	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ あぶらあげ わかめ みそ	ぎゅうにゅう ベーコン (とり・ぶた) (★とうにゅう)	ぎゅうにゅう ぶたにく (とり) (★とうにゅう)	ぎゅうにゅう とり
主にエネルギーになる	ごはん あぶら さとう	ミルクパン あぶら (こむぎこ パンこ) (★さとう)	ごはん ビーフン あぶら さとう てんぷん (★さとう)	ごはん じゃがいも あぶら カレールウ (さとう)
主にからだの調子を整える	にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ キャベツ しょうが	にんじん たまねぎ キャベツ しめじ ブロッコリー (★いちご)	にんじん たまねぎ きくらげ もやし ニラ コーン (★いちご)	にんじん たまねぎ えだまめ りんご にんにく バイン みかん おうとう (さくらんぼ) ナタデココ
15 お祝い給食 赤飯 若竹汁 ハンバーグおろしソース ★お祝いいちごゼリー(幼稚園)	16 ごはん じゃがいものそぼろ煮 いわしの甘露煮	17 黒糖パン 豆乳クリームシチュー 花野菜サラダ	18 ごはん 中華スープ チャブチェ	19 ごはん インド煮 ナムル
ぎゅうにゅう とり とうふ わかめ (とり・ぶた) (★とうにゅう)	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず (いわし)	ぎゅうにゅう とり とうふ ベーコン とうにゅう	ぎゅうにゅう ベーコン とうふ ぶたにく	ぎゅうにゅう ぶたにく あつあげ
もちごめ あずき (てんぷん) さとう (★さとう)	ごはん じゃがいも あぶら さとう (てんぷん さとう)	ことうパン じゃがいも こめこ あぶら ドレッシング	ごはん はるさめ あぶら さとう ごまあぶら	ごはん じゃがいも ドレッシング あぶら さとう
にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ たけのこ だいこん (★いちご)	にんじん たまねぎ えだまめ こんにゃく	にんじん たまねぎ しめじ えだまめ コーン ブロッコリー カリフラワー	にんじん たまねぎ もやし きくらげ チンゲンサイ ニら にんにく しょうが	にんじん たまねぎ えだまめ きゅうり もやし にんじん
22 ゆふっこ給食 ごはん かしわ汁 さばのみそ焼き	23 ごはん 春野菜のうま煮 五目厚焼きたまご	24 小型コッペパン ナポリタン ツナと豆のサラダ	25 ごはん 小松菜のみそ汁 切干大根と豚肉の炒め物	26 ごはん タイピーエン ポーク焼売
ぎゅうにゅう とり とうふ さば あぶらあげ とうふ みそ	ぎゅうにゅう とり とうふ あつあげ (たまご)	ぎゅうにゅう ベーコン ウインナー ツナ ミックスビーンズ	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう ぶたにく いか (ぶた)
ごはん こめ さとう	ごはん じゃがいも さとう あぶら (さとう あぶら)	コッペパン スパゲティ あぶら エッグケアマネーズ	ごはん じゃがいも さとう ごま	ごはん はるさめ ごまあぶら (パンこ てんぷん さとう)
にんじん たまねぎ だいこん こんにゃく ねぎ	にんじん ごぼう しいたけ たけのこ こんにゃく いんげん (にんじん コーン グリンピース たけのこ)	にんじん たまねぎ マッシュルーム ビーマン ブロッコリー カリフラワー えだまめ かぼすかじゅう	にんじん しいたけ さつま豆 しょうが たまねぎ えだまめ きりぼしだいこん	にんじん たまねぎ きくらげ キャベツ チンゲンサイ しょうが (たまねぎ しょうが)
29 みどりの日	30 ごはん ハヤシライス コールスローサラダ	由布市学校給食センターの紹介 庄内町にある給食センターでは、由布市内の公立幼稚園・小学校・中学校の およそ3100名分の給食を20名程度の調理員で調理しています。 今年一年間、子どもたちが心身ともに 健康やかに成長できるように、安心・安全で 栄養バランスのとれた給食づくりに努めます。 どうぞよろしく願いいたします。		
今月の由布市の食材 お米・しいたけ ニら・ねぎ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく ハム ごはん ハヤシルー ドレッシング あぶら にんじん たまねぎ にんにく トマト りんご グリンピース キャベツ きゅうり コーン	私は、YUFU~Q (ゆふきゅー) だよ! 22日の「ゆふっこ給食」では、由布市のお米とねぎが登場するよ!		

学校給食について

学校給食は、学校給食法に基づき実施され、成長期の子どもたちの心身の健全な発達に役立つものです。また、近年は、給食時間だけではなく、食育授業の教材として、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たしています。

①健康な体づくり	②望ましい食生活のお手本にする	③助け合い、協力して楽しく食べる
学校給食 7つの目標	学校給食 7つの目標	学校給食 7つの目標
④自然の恵みに感謝する	⑤働く人たちに感謝して食べる	⑥地域の食を知り未来に伝える
学校給食 7つの目標	学校給食 7つの目標	学校給食 7つの目標
⑦食を通して社会のしくみを知る	学校給食 7つの目標	学校給食 7つの目標

給食でのさまざまな食体験を通して、将来において食生活の基盤をつくってほしいと願っています。
《もりつけ表でお知らせ》

楽しい給食時間にするために・・・

- ①自分の席で落ち着いて食べましょう。
- ②よくかんで食べましょう。
- ③食べやすい大きさにして 食べましょう。

～パンはちぎって食べたり、一度につめこまないように～

慌てて食べてしまうと、誤嚥を起してしまう可能性もあります。日頃の食事から、正しい姿勢で、よくかんで食べる習慣を身につけましょう。

教室に掲示している給食の「もりつけ表」では、かみかみメニューをお知らせし、しっかりかんで食べることを意識していきます。

保護者の方へ

新年度は、新しい環境で慣れない中、日頃より疲れがたまりやすくなります。早寝・早起き・朝ごはんを心がけ、元気に登校・登園できるようにご協力をお願いします。