







給食だより 4月号

小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。新しい学年がスタートしました。子どもたちが一年間、元気に過ごし、成長していくために、今年度も学校給食や食に関する指導を通して応援してまいります。

学校給食の7つの目標

<p>学校給食は学校給食法に基づき、教育活動の一環として実施されています。</p> 	<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。</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> 

☆徳島市の学校給食の内容は次のようになっています。

ごはん

月曜日から木曜日の主食は「ごはん」です。徳島市内産の「あきさかり」を使用しています。徳島市学校給食会で炊飯され、学校に配送されます。

パン

第2、第4金曜日は「パン」です。人気の揚げパンは学校の給食室でパンを揚げて、砂糖やきなこをまぶして作ります。

牛乳

1パック 200 mlです。徳島県内でとれた牛乳が毎朝学校に配達されます。成長期に必要な栄養をとるために、毎日1本つきます。

おかず

学校に併設された給食室で作っています。旬の食材や地元でとれた食材を使い、地産地消に取り組んでいます。

徳島市入田小学校給食予定献立表

令和4年4月分

徳島市教育委員会

日	曜	献立内容	材 料 名 (食 品 名)					
			血・肉・骨になる		体の調子を整える		働く力や熱になる	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
12	火	ごはん マーボー豆腐 ごぼうサラダ ごまドレッシング	豚肉 とうふ 赤みそ	牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ たけのこ 干しいたけ グリーンピース しょうが にんにく ごぼう きゅうり とうもろこし	精白米 強化米 さとう でんぷん	油 ごま油 ラー油 ごまドレッシング
13	水	ごはん 小さいわしのフライ はくさいの付け合わせ ポン酢しょうゆ 切り干し大根の炒め煮	小さいわしのフライ とり肉 さつまあげ	牛乳	にんじん さやいんげん	はくさい 切り干し大根 干しいたけ	精白米 強化米 さとう	油
14	木	(ごはん) カレーライス ヨーグルトあえ	豚肉	牛乳 脱脂粉乳 ヨーグルト	にんじん	たまねぎ グリーンピース にんにく みかん パイン 黄桃	精白米 強化米 じゃがいも ナタデココ	カレールー 油
15	金	ごはん すきやき きゅうりのかおりづけ パワフルチーズ	豚肉 とうふ	牛乳 チーズ	にんじん	こんにやく たまねぎ はくさい 京ねぎ きゅうり	精白米 強化米 もち麦 さとう	油 ごま油
18	月	ごはん 肉だんごの照り煮 ブロッコリー 大豆入りきんぴらごぼう	肉だんごの照り煮 豚肉 大豆 ちくわ	牛乳	ブロッコリー にんじん さやいんげん	ごぼう こんにやく	精白米 強化米 さとう	油 白ごま ごま油
19	火	ごはん さわらのすだち風味 徳島たっぷりみそ汁	さわら とうふ 油揚げ 赤みそ 白みそ	牛乳 わかめ	にんじん ねぎ	すだち酢 大根 生しいたけ	精白米 強化米 でんぷん さとう さつまいも	油
20	水	ごはん じゃがいもと厚揚げのそぼろ煮 ごまあえ	豚肉 厚揚げ ちくわ	牛乳	にんじん	たまねぎ えだまめ しょうが キャベツ	精白米 強化米 じゃがいも さとう	油 白ごま
21	木	(ごはん) 中華丼 揚げぎょうざ	豚肉 えび いか ぎょうざ	牛乳	にんじん さやいんげん	しょうが たまねぎ はくさい たけのこ にんにく	精白米 強化米 でんぷん	油 ごま油 ラー油
22	金	小型コッパン マカロニのクリーム煮 えだまめサラダ オニオンドレッシング	とり肉 えび ベーコン	牛乳	にんじん	たまねぎ グリンピース マッシュルーム キャベツ えだまめ とうもろこし	パン マカロニ	チョコペースト ベンジャミンソース コーンポタージュの素 油 オニオンドレッシング
25	月	ごはん さばのみそ煮 梅和え ひじきのいため煮	さばのみそ煮 とり肉 厚揚げ 大豆	牛乳 ひじき	にんじん さやいんげん	キャベツ 梅 こんにやく	精白米 強化米 さとう	油
26	火	ごはん ちくわのいそべ揚げ 豚汁	ちくわ 卵 豚肉 とうふ 油揚げ 赤みそ 白みそ	牛乳 青のり粉	にんじん ねぎ	ごぼう こんにやく 大根	精白米 強化米 でんぷん 小麦粉	油
27	水	ごはん 野菜いため ポテトオムレツ かんきつゼリー	豚肉 いか ポテトオムレツ	牛乳	にんじん	しょうが キャベツ たまねぎ えだまめ ヤングコーン	精白米 強化米 かんきつゼリー	油 ごま油
28	木	ごはん たけのこのうま煮 キャベツのミンチカツ ミニトマト	牛肉 ちくわ 厚揚げ キャベツミンチカツ	牛乳	にんじん さやいんげん ミニトマト	たけのこ こんにやく	精白米 強化米 さとう	油

は、食育の日の献立です。カラッと揚げたさわらに徳島特産のすだち風味のタレをからめた「さわらのすだち風味」と、にんじん、大根、さつまいも、しいたけ、ねぎ、わかめなど、徳島産の食材をふんだんに使った「徳島たっぷりみそ汁」を実施します。