

2023 4月の給食だよ

小松市教育委員会
(小松市学校給食会)

ご入学・ご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。



学校給食は学校教育活動の一環として実施されています。

給食で味わう小松の旬の味
ふるさとこまつ☆おいしいじまん☆

たけのこ

小松市東山町で作られています。粘土質の赤土の山で作られているため、皮が白くやわらかく、甘みがあり香りも豊かです。
農家の方は、年間を通して竹やぶの管理をされています。また農薬や除草剤を使わずに作られており、肥料も体に安心・安全なものが使われています。



「たけのこごはん」を提供します。

【給食当番の白衣・エプロンについてお願い】

- ★給食の準備は、児童生徒が交代で行います。(給食当番)
- ★給食当番は、衛生管理上、白衣またはエプロン・帽子・マスクを着用します。
- ★白衣やエプロンなどは、給食当番を交替する時に持ち帰りますので、きれいに洗って持たせて下さい。なお、ボタンがとれていたり、傷んでいたりすることがありましたら、補修していただくと大変助かります。ご協力をよろしくお願いいたします。



令和5年度から給食費の無償化が小学生全学年に拡大されます

令和5年度 給食回数

小学校 191回 中学校 191回

※無償化の対象は市内の小中義務教育学校に在籍する児童生徒の保護者であって、小松市に住民登録がある方です。
(小学校1年生の給食開始は4月17日の予定です。)

4月分給食献立もりつけ表

小松市教育委員会
(小松市学校給食会)

4ブロック 月	火	水	木	金
正しい食器の置き方をしましょう 牛乳は右側 和食、西洋料理、中華料理のどの料理でも飲み物は右側に置きます。給食でも右側に置きましょう。			6日 入学式	7日 給食なし
10日 豚肉と茎わかめのきんぴら いちごゼリー 彩りちらし すまし汁	11日 大豆と小魚のこまからめ ごはん じゃがいものそぼろあんかけ	12日 コールスローサラダ ミルクロール フライドチキン 2個 野菜スープ	13日 白身魚の甘酢あん ごはん 肉団子のスープ	14日 粉ふきもち チーズバターロール 豚肉のソースマリネ 卵とキャベツのスープ
17日 フルーツヨーグルト カレーライス	18日 トマトソースペンネ オムレツ 米粉バターパン キャベツの米粉クリームスープ	19日 豚肉の生姜焼き たけのこごはん けんちん汁	20日 ゆかり和え 鯖のたつた揚げ ごはん 江戸っ子煮	21日 磯和え メンチカツ ごはん 小松うどん(かやく)
24日 ツナサラダ ミルクロール さつま芋チップス ビーフシチュー	25日 ブルーベリークレープ チャーハン ワンタンスープ	26日 ほうれん草のクリームスパゲティ(パン皿) バターロール(おかず皿) 春キャベツと糸かまのサラダ	27日 春雨サラダ ししゃもフライ 2個 ごはん 八宝菜	28日 小松菜のソテー 照り焼きハンバーグ ごはん 豚汁

今月の目標

給食の配膳・後始末の方法を
マスターしよう

★給食当番は…



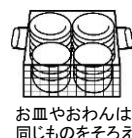
☆ぼうしをきちんとかぶろう。髪が長い人は結んでね。
☆手をきれいに洗おう。
☆体調が悪い人は、当番を代わってもらおう。

★食べる時は…



いただきますのあいさつを忘れずにしよう。

★片づけは…



お皿やおわんは同じものをそろえて、きれいに片づけよう。

4月 学校給食 6つの食品群別献立表

令和5年度 4ブロック

小松市教育委員会

日 (曜)	献立名			食 品 名						栄養価(1食1人あたり)	
				おもにエネルギーのもとになる食品 (き)		おもに体をつくるもとになる食品 (あか)		おもに体の調子を整えるもとに なる食品 (みどり)		エネルギー たんぱく質 脂 質	kcal g %
				炭水化物	脂肪	たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	小	中
7 (金)	給食はありません。										
10 (月)	彩りちらし	牛乳	豚肉と莖わかめのきんぴら すまし汁 ㊟いちごゼリー	<u>こめ</u> さとう ㊟いちごゼリー	あぶら ごま	あぶらあげ たまご <u>ぶたにく</u> かまぼこ とうふ	<u>ぎゅうにゅう</u> くわがめ	にんじん <u>こまつな</u> チンゲンサイ	ほししいたけ きりぼしだいこん たまねぎ ねぎ	621 26.1 30.0	842 32.6 26.4
11 (火)	白飯	牛乳	大豆と小魚のごまからめ じゃがいものそぼろあんかけ	<u>こめ</u> かたくりこ さとう じゃがいも	あぶら ごま	<u>だいず</u> <u>ぶたにく</u>	<u>ぎゅうにゅう</u> かえりぼし こんぶ	にんじん いんげん	えだまめ しょうが たまねぎ こんにゃく ほししいたけ	617 25.6 25.7	798 31.9 23.3
12 (水)	ミルク ロール	牛乳	フライドチキン コールスローサラダ 野菜スープ	ミルクロール かたくりこ こむぎこ じゃがいも	あぶら ドレッシング	とりにく <u>ぶたにく</u>	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん <u>こまつな</u>	にんにく キャベツ とうもろこし たまねぎ セロリ	623 24.9 36.5	800 31.8 36.9
13 (木)	白飯	牛乳	白身魚の甘酢あん 肉団子のスープ	<u>こめ</u> かたくりこ こむぎこ さとう はるさめ	あぶら ごまあぶら	ホキ にくだんご	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん いんげん チンゲンサイ	しょうが <u>れんこん</u> たまねぎ はくさい きくらげ ねぎ	606 24.8 27.5	778 30.7 25.2
14 (金)	バター ロール	牛乳	豚肉のソースマリネ 粉ふきいも 卵とキャベツのスープ チーズ	バターロール さとう じゃがいも かたくりこ		<u>ぶたにく</u> <u>たまご</u> とりにく	<u>ぎゅうにゅう</u> チーズ	ピーマン パセリ にんじん	たまねぎ りんご キャベツ しめじ	616 31.1 37.1	778 39.2 36.3
17 (月)	カレーラ イス	牛乳	フルーツヨーグルト	<u>こめ</u> おおむぎ じゃがいも	あぶら	<u>ぶたにく</u>	<u>ぎゅうにゅう</u> チーズ ヨーグルト	にんじん	にんにく たまねぎ りんご みかん もも パイナップル バナナ ナタデココ	651 19.9 25.6	854 25.6 24.1
18 (火)	米粉バ ターパン	牛乳	オムレツ トマトソースパンネ キャベツの米粉クリームスープ	<u>こめ</u> <u>こ</u> <u>バターパン</u> パンネ じゃがいも <u>こめ</u> <u>こ</u>	オリーブあぶら あぶら バター なまクリーム	オムレツ ベーコン とりにく	<u>ぎゅうにゅう</u>	トマト パセリ にんじん	たまねぎ にんにく キャベツ	654 26.4 39.1	839 33.2 38.6
19 (水)	たけのこ ごはん	牛乳	豚肉の生姜焼き けんちん汁	<u>こめ</u> おおむぎ さとう かたくりこ	あぶら ごまあぶら	とりにく <u>ぶたにく</u> みそ あぶらあげ もめんとうふ	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん ピーマン	<u>生たけのこ</u> しょうが たまねぎ こんにゃく だいこん しめじ ねぎ	615 30.1 33.4	822 38.6 31.3
20 (木)	白飯	牛乳	鯖のたつた揚げ ゆかり和え 江戸っ子煮	<u>こめ</u> かたくりこ さとう	あぶら	さば <u>だいず</u> ぎゅうにく こうやどうふ	<u>ぎゅうにゅう</u> こんぶ	にんじん	しょうが きゅうり キャベツ <u>たけのこ</u> こんにゃく	718 31.3 33.0	925 38.8 30.7
21 (金)	白飯	牛乳	メンチカツ 磯和え 小松うどん (かやく)	<u>こめ</u> さとう うどん	あぶら	メンチカツ カブツキーかまぼこ あぶらあげ	<u>ぎゅうにゅう</u> のり	<u>こまつな</u> にんじん	<u>ちやし</u> ほししいたけ <u>たけのこ</u> ねぎ	591 21.4 28.9	790 27.2 27.2
24 (月)	ミルク ロール	牛乳	ツナサラダ ビーフシチュー ㊟さつま芋チップス	ミルクロール じゃがいも こむぎこ ㊟さつまいも チップス	マヨネーズ あぶら バター	ツナ ぎゅうにく	<u>ぎゅうにゅう</u>	<u>ブロッコリー</u> にんじん いんげん	カリフラワー たまねぎ りんご	610 23.2 41.6	785 28.7 40.9
25 (火)	チャーハ ン	牛乳	ワンタンスープ ブルーベリークレープ	<u>こめ</u> おおむぎ ワンタン クレープ	あぶら	たまご <u>ぶたにく</u> とりにく もめんとうふ	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん ピーマン チンゲンサイ	しょうが にんにく ねぎ たまねぎ <u>ちやし</u>	635 21.7 32.6	808 27.0 29.1
26 (水)	バター ロール	牛乳	春キャベツと糸かまのサラダ ほうれん草の クリームスパゲティ	バターロール スパゲティ <u>こめ</u> <u>こ</u>	ドレッシング オリーブあぶら バター なまクリーム	かまぼこ ベーコン	<u>ぎゅうにゅう</u> わかめ	にんじん <u>ほうれんそう</u>	キャベツ きゅうり たまねぎ しめじ	625 22.7 32.7	798 28.0 31.4
27 (木)	白飯	牛乳	ししゃもフライ 春雨サラダ 八宝菜	<u>こめ</u> はるさめ さとう かたくりこ	あぶら ごま ごまあぶら	ししゃもフライ ハム <u>ぶたにく</u> いか うずらたまご	<u>ぎゅうにゅう</u>	にんじん	きゅうり しょうが <u>たけのこ</u> きくらげ たまねぎ はくさい	647 26.3 31.9	836 32.6 30.1
28 (金)	白飯	牛乳	照り焼きハンバーグ 小松菜のソテー 豚汁	<u>こめ</u> さとう かたくりこ さつまいも	あぶら	ハンバーグ <u>ぶたにく</u> あぶらあげ みそ <u>おおむぎみそ</u>	<u>ぎゅうにゅう</u>	<u>こまつな</u> にんじん	キャベツ とうもろこし しめじ こんにゃく だいこん ごぼう ねぎ	653 25.2 27.7	846 31.5 25.7

* 食品群別献立表は、食品の主な働きによって分類したものであり、アレルギー等の特定をするためのものではありません。

* 下線が引かれている食品は、地場産物（小松市産または石川県産）の使用を予定しています。

* 都合により食材が変更になる場合があります。㊟は中学校のみにつきます。