

2022

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》

学校給食は、子どもたちの成長のために、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を積極的に取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように心がけています。今年度もよろしくお願ひいたします。

<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> 	<p>学力 食育力 体力</p> <p>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。</p>

【給食当番の白衣・エプロンについてお願い】

- ★給食の準備は、給食当番が行います。(交替制)
- ★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、傷んでいたりするがありましたら、補修していただくと大変助かります。

令和4年度から給食費の無償化が中学生全学年に拡大されます

【令和4年度】

給食回数	給食費(1年間)
小学校 191回	小学校 52,200円
中学校 189回	中学校 63,900円

毎月19日が「食育の日」
給食で日本各地を味わおう!

香川県

毎月19日は「食育の日」です。小松市では年に数回、日本各地の郷土料理や特産物を学校給食に取り入れ、紹介しています。

【まんばのけんちゃん】
「まんばのけんちゃん」とは、高菜(たかな)を豆腐や油揚げと一緒に炒め煮した料理のことです。香川県では、「まんば」という伝統野菜(でんとうやさい)の高菜を使用します。「けんちゃん」とは、豆腐と野菜を油で炒めた精進料理(しょうじんりょうり)の「けんちん」料理が語源ともいわれています。

【釜揚げ(かまあげ)いりこフライ】
香川県は、カタクチイワシ漁が盛んです。とれたイワシに衣を付けて、骨まで丸ごと食べられるフライにしました。

まんばのけんちゃん



釜揚げいりこフライ



和三盆入りプリン



ごはん



しっぽくうどん



【和三盆(わさんぼん)】
和三盆はサトウキビから作られており、暖かくて雨が少ない香川で育った最高級の砂糖です。江戸時代中期ごろより生産されています。独特のまろやかな風味が特徴(とくちょう)です。

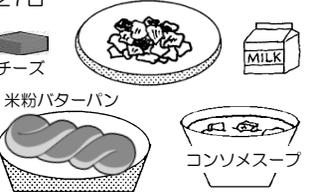
【しっぽくうどん】
代表的な郷土料理(きょうとうりょうり)です。煮干しのだしに、大根、里芋、人参、ごぼう、油揚げ、とり肉、しいたけを入れたうどんです。めんは、「こし」が特徴のさぬきうどんです。

4月分給食献立もりつけ表

Aブロック

中学校

小松市教育委員会
(小松市学校給食会)

月	火	水	木	金
<p>牛乳を右側に置きましょう </p> <p>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。</p> 				
<p>6日 入学式</p> 		<p>7日 キャベツのツナサラダ</p>  <p>お祝いデザート お花見ちらし 白玉汁</p>	<p>8日 じゃがいものきんぴら</p>  <p>若鶏のたつた揚げ 2個 ごはん 味噌汁</p>	
<p>11日 ひじきの炒り煮</p>  <p>かぼちゃ シューマイ 2個 しそかつお ふりかけ ごはん 味噌けんちん汁</p>	<p>12日 たまごサラダ</p>  <p>デコボン バターロール イタリアンスパゲティ</p>	<p>13日 大豆と小魚のこまかため</p>  <p>ごはん 鶏すき</p>	<p>14日 チキンサラダ</p>  <p>ミルクロール 鮭のから揚げ 花野菜の米粉 クリームスープ</p>	<p>15日 フルーツヨーグルト</p>  <p>カレーライス 福神漬</p>
<p>18日 れんこんサラダ</p>  <p>ポーク マーマレード ごはん ポトフ</p>	<p>19日 春雨サラダ</p>  <p>揚げギョーザ 3個 ごはん ジャジャン豆腐</p>	<p>20日 まんぼのけんちゃん</p>  <p>和三盆 入りプリン 釜揚げいりこ フライ 2個 ごはん しっぽくうどん 食育の日 香川県メニュー</p>	<p>21日 洋風炒り卵</p>  <p>チョコ 大豆 クリーム ミルク食パン あさりの ミネストローネ</p>	<p>22日 切り干し大根の炒り煮</p>  <p>さわらの西京焼き たけのこごはん 鶏塩こうじ汁</p>
<p>25日 野菜ソテー</p>  <p>ミルクロール 煮込みデミグラス ハンバーグ 人参ポタージュ</p>	<p>26日 フルコギ</p>  <p>そば豆 スナック ごはん わかめと 卵のスープ</p>	<p>27日 白身魚のケチャップからめ</p>  <p>チーズ 米粉バターパン コンソメスープ</p>	<p>28日 ごま酢和え</p>  <p>ハタハタの から揚げ 3個 ごはん 江戸っ子煮</p>	<p>29日 昭和の日</p> 
<p>今月の目標</p> <p>協力して衛生的に配膳しよう</p>				
<p>給食準備と片付けの手順を知る 給食当番の仕事と身支度の確認をする スムーズな配膳を心がける</p> 				