


4月の献立		おもな食品と体内でのはたらき		
		体を作る	エネルギー源	体の調子を整える
6	 春休み 			
13	カレーライス コールスローサラダ★ オレンジスライス 牛乳★	牛ひき肉 牛乳★	ごはん ジャガイモ サラダ油 カレールー たまご（コー ルスロー）★ 砂糖	玉ねぎ にんじん キャベツ コーン 酢 オレンジ
20	チキン餃子 ごはん 3色サラダ みかんゼリー 牛乳★	鶏ひき肉★ ゼラチン 牛乳★	小麦粉 ごはん 砂糖 サラダ油 ごま油（餃子）	キャベツ ネギ ニンニク しょうが きゅうり トマト コーン みかん缶
27	野菜春巻き ごはん 枝豆 フルーツミックス 牛乳★	牛乳★	ごはん 片栗粉 サラダ油 砂糖	春巻き（キャベツ に んじん たまねぎ た けのこ えだまめ ヤ ムイモ） メロン ぶどう イチゴ

★はアレルギー特定原材料：たまご、落花生、乳（乳製品も含む）

ご入学・ご進級 おめでとうございます

4月は新しい年度の始まりです。新しいお友達や先生に生徒の皆さんは、わくわく・ドキドキしているのではないのでしょうか。給食には、皆さんの好きなもの、苦手なもの、初めて食べるものも出てくるかもしれません。いろいろな食材や味付けに出会い、みんなと食べる楽しい給食を通して大きく成長していただければと思います。

【給食の目標】

子供のころの食体験が、大人になった時の嗜好（好き嫌いなど）や健康状態に大きく反映するといわれています。先生やお友達と会食することにより、食べることへの興味、楽しみを育てます。また、食物の持つ役割を学び、食事に対する親しみも培います。

食べる時間は、正しい姿勢で食べる、口の中に食べ物が入ったまま話をしないなど、食事のマナーを守って楽しい話題で静かに食事をしましょう。



後片付けは決まりを守って行いましょう。
食器だけでなくゴミの始末もしましょう。

