

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	
10 水	カレーライス	○	豚もも肉	米,麦,油,じゃがいも	しょうが,にんにく,玉ねぎ, にんじん	756 kcal	24 水	ご飯	○		米,麦		699 kcal	
	春キャベツのスープ		ウインナー	油	キャベツ,玉ねぎ,にんじん	30.4 g		めかじきの塩こうじ焼き		めかじき	油		34.2 g	
						22.8 g		春の煮びたし		油揚げ,かつお節	三温糖	キャベツ,にんじん,もやし	20.0 g	
				2.6 g	じゃが芋とワカメのみそ汁	わかめ,みそ		じゃがいも		長ねぎ	2.8 g			
						のり佃煮		のり佃煮						
11 木	焼き鳥井	○	鶏もも肉	米,麦,油,三温糖,片栗粉	玉ねぎ,長ねぎ,しょうが	763 kcal	25 木	みそラーメン	○	豚もも肉,みそ	ラーメン,油	にんにく,しょうが,もやし,玉ねぎ, にんじん,キャベツ,にら,干しいたけ	773 kcal	
	けんちん汁		豆腐	さといも,ごま油	だいこん,にんじん,長ねぎ, しめじ	28.5 g		あげいもの甘辛煮		あおのり	じゃがいも,油,三温糖		34.3 g	
	りんごゼリー			りんごゼリー		1.9 g							21.6 g	
12 金	ソフトフランスパン	○		ソフトフランスパン		722 kcal	26 金	ホットドッグ	○	豚フランクフルト	コッペパン,油	キャベツ	739 kcal	
	チリコンカン		豚ひき肉,大豆	マカロニ,油,薄力粉	玉ねぎ,にんじん,パセリ,にんにく,トマト缶	32.3 g		米粉シチュー		豚もも肉,牛乳,豆乳	じゃがいも,マカロニ 油,バター,米粉	玉ねぎ,にんじん,とうもろこし, ブロッコリー	32.4 g	
	野菜スープ				玉ねぎ,キャベツ,にんじん,こまつな,えのき ジャム	25.4 g							30.0 g	
15 月	いちごジャム	○				2.8 g	30 火	きつねうどん	○	なると,油揚げ	ゆでめん,上白糖	こまつな,にんじん,長ねぎ,干しいたけ	775 kcal	
	ご飯			米,麦		757 kcal		さわらの竜田揚げ		さわら	薄力粉,米粉,油,片栗粉	しょうが	33.1 g	
	炒り鶏		鶏もも肉,厚揚げ	さといも,こんにゃく,油, 三温糖	にんじん,ごぼう,たけのこ水煮, 干し椎茸,いんげん	31.5 g		いよかん				いよかん	27.5 g	
16 火	具だくさんみそ汁	○	油揚げ,みそ		キャベツ,にんじん,しめじ,長ねぎ	2.2 g	16 火	鶏南蛮うどん	○	鶏もも肉,油揚げ,なると	ゆでめん,油,片栗粉,三温糖	にんじん,こまつな,長ねぎ	771 kcal	
	大根サラダ		鶏もも肉,厚揚げ,なると	ゆでめん,油,片栗粉,三温糖	にんじん,こまつな,長ねぎ	771 kcal		大根サラダ		ほたて貝柱		だいこん,にんじん,とうもろこし	32.9 g	
						28.9 g								
17 水	コーンピラフ	○	鶏もも肉,ウインナー	米,麦,油	玉ねぎ,とうもろこし,マッシュルーム	751 kcal	17 水	ミネストローネ	○		じゃがいも,マカロニ,油	玉ねぎ,にんじん,キャベツ,セロリ, いんげん,にんにく,トマト缶	29.9 g	
	レモンムース			レモンムース		2.0 g		米粉ロールパン			米粉ロールパン,		735 kcal	
18 木	バーベキューチキン	○	鶏もも肉	油,片栗粉	玉ねぎ,しょうが,にんにく, マッシュルーム,りんごソース	38.4 g	18 木	ポトフ	○	ウインナー	じゃがいも	玉ねぎ,にんじん,キャベツ,いんげん,セロリ	27.1 g	
	りんごジャム				りんごジャム	2.6 g		ツナそばろ井		ツナ油漬け,高野豆腐	米,麦,三温糖	にんじん,しょうが,いんげん	741 kcal	
19 金	豚汁	○	豚もも肉,油揚げ,みそ	さといも,こんにゃく	ごぼう,だいこん,にんじん,長ねぎ	28.4 g	19 金		○				24.0 g	
														2.2 g
22 月	ロールパン	○		ロールパン		739 kcal	22 月	鶏肉のケチャップ煮	○	鶏もも肉	じゃがいも,油,三温糖	玉ねぎ,にんじん,いんげん,エリンギ	30.8 g	
	小松菜のスープ		ベーコン	油	こまつな,玉ねぎ,にんじん,とうもろこし	30.5 g		湘南ゴールドジャム			ジャム		2.8 g	
23 火	ご飯	○		米,麦		744 kcal	23 火	八宝菜	○	豚もも肉	油,片栗粉,ごま油	にんじん,キャベツ,玉ねぎ,もやし, たけのこ,干しいたけ,しょうが	28.1 g	
	ワカメスープ		わかめ	春雨,ごま,ごま油	にんじん,長ねぎ	25.1 g								
	杏仁豆腐					2.2 g								

※ 事情により献立を変更することがあります。加工品は品名を表示しています。原材料はお問い合わせください。

## 入学・進級おめでとう

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新生を迎え、  
新年度が始まりました。4月は、新しい生活への期待に  
胸を膨らませる一方で、環境が変わることにより、  
疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。  
生活リズムを整え、健やかな学校生活を送れるように  
心がけましょう。



本校では今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸と  
なって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

## 学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。

給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。

給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。

