



4月 こんだてひょう

欠食がある時は
学校名表示



金武町立学校給食センター
☎968-2640

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。変更があった場合には学校にお知らせします。

ご入学・ご進級おめでとうございます。

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支え、同時に、食育活動を通してさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

<h3>食事の重要性</h3> <p>おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>ただ正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h3>食文化</h3> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

こんだて	9(火)	金武小・中川小1年 金武中1年欠食(入学式)	10(水)	11(木)	12(金)
	<p>牛乳 豚肉 昆布 ほうろく 厚揚げ</p> <p>米 油 麦 砂糖 (小1のみ) お祝いクレープ</p> <p>しいたけ 人参 じゃがいも 大根 シュガーグリーン 四季柑果汁</p>	<p>牛乳 もずく 豚肉 大豆 竹輪 しらす干し</p> <p>米 油 麦 小麦粉 砂糖 田手 揚げ粉 (小1のみ) お祝いクレープ</p> <p>しょうが 玉ねぎ コーン 人参 ビーマン キャベツ パフリカ いんげん レモン果汁</p>	<p>牛乳 白いんげん豆 豚肉 白花豆 ひじき チーズ 鶏肉 大豆 ベーコン さば</p> <p>パン じゃが芋 三温糖 小麦粉 パター ドレッシング</p> <p>コーン 人参 しめじ オレンジ 玉ねぎ きゅうり パフリカ レモン果汁</p>	<p>牛乳 鶏肉 昆布 厚揚げ 糸けずり</p> <p>米 三温糖 油 麦</p> <p>ごま 冬瓜 人参 ほうろく じゃがいも ほうろく 草 ちくわ</p>	
	あか	き	みどり	あか	き
こんだて	15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)
	<p>牛乳 豚肉 きびなご</p> <p>米 麦 じゃが芋 油 こんにゃく 米粉 ごま 三温糖 でん粉</p> <p>にんにく 玉ねぎ 人参 いんげん ちくわ キャベツ ほうろく 草</p>	<p>牛乳 鶏肉 ベーコン 大豆 チーズ いんげん豆 ハム えんどう豆 ひよこ豆</p> <p>スパゲティ 油 じゃが芋 三温糖</p> <p>玉ねぎ 人参 しめじ トマト きゅうり キャベツ ビーマン にんにく パナナ パセリ コーン パフリカ 四季柑</p>	<p>牛乳 鶏肉 ちくわ 糸けずり チーズ しらす干し</p> <p>米 三温糖 油 麦 生クリーム ごま</p> <p>玉ねぎ 人参 ビーマン エリンギ にんにく パセリ キャベツ きゅうり オレンジ</p>	<p>牛乳 ベーコン 大豆たんぱく 豚肉 鶏肉 牛肉 でん粉</p> <p>パン じゃが芋 三温糖 油</p> <p>キャベツ 玉ねぎ 人参 ハバイヤ エリンギ にんにく パセリ しょうが</p>	<p>牛乳 とうふ 赤魚 豚肉 大豆 みそ ひじき 油揚げ</p> <p>米 三温糖 油 麦 ごま こんにゃく</p> <p>にんじん きぬぎや ほうろく 草</p>
	あか	き	みどり	あか	き
こんだて	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)
	<p>牛乳 豆腐 豚肉 大豆たんぱく みそ</p> <p>米 麦 じゃが芋 油 ごま 小麦粉 三温糖 でん粉</p> <p>冬瓜 にんじん 玉ねぎ ほうろく ちくわ 人参 オレンジ</p>	<p>牛乳 豚肉 ささみ さつま揚げ</p> <p>めん 油 三温糖 ごま アーモンド マッシュマロ パター コーンフレーク</p> <p>人参 キャベツ もやし じゃがいも 大根 きゅうり パナナ</p>	<p>牛乳 鶏肉 いわし</p> <p>米 麦 田手 さつま芋 油 砂糖 コーンスターチ</p> <p>人参 玉ねぎ 椎茸 グリンピース パイン フロッキー カリフラワー 赤ビーマン にんにく トマト</p>	<p>牛乳 豚肉 鶏肉 大豆</p> <p>パン じゃがいも 油 小麦粉 米粉 さつま芋 砂糖 メープルジャム</p> <p>玉ねぎ 人参 ビーマン トマト にんにく プロッコリー コーン</p>	<p>牛乳 豚肉 豚しゃべり みそ さば ちくわ</p> <p>米 三温糖 油 麦 じゃが芋 コマ</p> <p>大根 にんじん もやし ほうろく 草 ちくわ</p>
	あか	き	みどり	あか	き

4月 金武町生産食材

パイナップル 冬瓜 田舎 豆腐 シュガーグリーン

学校給食では金武町内生産食材、沖縄県産食材を中心に活用し給食を提供しています。

◆◆こんなことに気をつけて献立をたてています◆◆

<h3>栄養バランス</h3> <p>バランス</p>	<h3>おいしく魅力ある献立作り</h3>	<h3>行食や郷土料理の伝承</h3>
<h3>旬の食材や地場産物の活用</h3>	<h3>食品の安全性</h3>	<h3>衛生的な調理</h3>

30(火)

さつま芋とアーモンドの甘辛

きのこスパゲティ 海そうサラダ

牛乳 しらす干し ベーコン 昆布 ツツ わかめ 大豆

スパゲティ 油 でん粉 砂糖 さつま芋 アーモンド

しめじ エリンギ しいたけ 人参 玉ねぎ ほうろく じゃがいも にんにく 大根 しょうが きゅうり