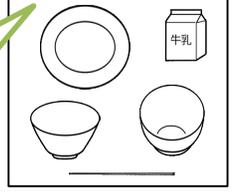




4月 こんだてひょう



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。

入学・進級おめでとうございます

いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願いいたします。

給食の約束

- 給食の前に手をきれいに洗う
- 協力して準備を行う
- あいさつをきちんとする
- 姿勢を正しくし、よくかんで食べる
- 汚い話や気持ちの悪い話をしない
- 決められた時間内に食べ終える
- 食器は大切に使う

学校給食を通して学ぶこと

- 楽しく会食すること**
 - 食事のマナー
 - 会食を通して人間関係を深める
- 健康に良い食事のとり方**
 - 栄養バランスの良い食事
 - 日常の食事の大切さ
- 食事と安全・衛生**
 - 安全で衛生的な食事の準備や後片付け
 - 食中毒予防
 - 自分の健康
- 食事環境の整備**
 - 食事にふさわしい環境づくり
 - 衛生的な盛り付け
 - 環境や資源に配慮
- 食事と文化**
 - 郷土食や行事食
 - 地域の食料の生産・流通・消費
- 勤労と感謝**
 - みんなで協力して自主的に活動
 - 感謝の気持ち

こんだて	4月 金武町生産食材	8(火) 各小中学校1年生 欠食	9(水) 入学祝いデザート (新1年生・幼稚園生のみ)	10(木)	11(金)
	パパイア ならしいたけ 豆腐 冬瓜 ねぎ	マカロニサラダ オレンジ 米粉のハヤシライス 麦ごはん	あべかわ芋 アーモンドと根菜のカミカミサラダ 焼きうどん	野菜たっぷりブルコギ シューマイ 麦ごはん トマトスープ	ミートボール ブロッコリーサラダ コッペパン カレーパスタスープ
	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。	牛乳 牛肉 ツナ 米 麦 ジャがいも こめ油 マカロニ エッグクア 玉ねぎ 人参 マッシュルーム グリンピース トマト きゅうり コーン オレンジ	牛乳 豚肉 さつまあげ 油揚げ 鶏肉 きな粉 うどん 油 アーモンド ドレッシング 三温糖 こま さつまいも しめじ 人参 玉ねぎ もやし 小松菜 なら にんにく ごぼう きゅうり 千切り大根 コーン	牛乳 牛肉 鶏肉 豆腐 しゅうまい 米 麦 はるさめ こま ごま油 三温糖 玉ねぎ なら 人参 キャベツ しめじ にんにく トマト ねぎ	牛乳 鶏肉 えんどうごめ ひよこめ ミートボール パン スpagetier 油 小麦粉 ドレッシング バター 人参 玉ねぎ キャベツ にんにく ブロッコリー カリフラワー きゅうり
こんだて	14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)
魚の豆みそ焼き バナナ ひじきチーズサラダ ジャコ入りたきこみご飯	いろいろサラダ タコライス (麦ごはん) やさいスープ	中華ぼてと 塩焼きそば ごぼうサラダ	豆腐ハンバーグ 和風ソースかけ じゃがいものそぼろ煮 麦ごはん アーサと冬瓜のすまし汁	パパイアサラダ 白身魚フライ コッペパン キャロットスープ	
牛乳 しらす干し 鶏肉 ほき 大豆 みそ ひじき チーズ 米 麦 こめ油 三温糖 こま ドレッシング しいたけ 人参 しめじ キャベツ きゅうり 赤ピーマン コーン レモン バナナ	牛乳 牛肉 豚肉 鶏レバー 大豆 ベーコン レンズ豆 チーズ 米 麦 油 三温糖 ドレッシング 玉ねぎ 人参 ビーマン トマト にんにく 白菜 しめじ キャベツ きゅうり 赤ピーマン コーン	牛乳 豚肉 鶏肉 沖繩そば ごま油 こま 三温糖 油 中華ぼてと キャベツ もやし 人参 なら きくらげ ごぼう きゅうり コーン	牛乳 アーサ 豆腐ハンバーグ 鶏肉 鶏レバー 米 麦 三温糖 でん粉 ジャがいも 冬瓜 ねぎ えのきたけ 人参 玉ねぎ グリンピース しめじ しょうが	牛乳 鶏肉 ベーコン 白花豆 白いんげん豆 魚フライ ハム いんげん ひよこ豆 ハン パン ジャがいも 油 小麦粉 バター 三温糖 人参 玉ねぎ ブロッコリー パパイア きゅうり 赤ピーマン	
こんだて	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)
オレンジ 大豆と豆腐のフライ とりめし アーモンド和え	春巻き 茎わかめと春雨の和え物 麦ごはん マーボーなす	さつま芋とアーモンドの揚げ煮 沖繩やきそば いんげんのごま和え	きゃべつの和え物 豚肉丼 (麦ごはん) もずくスープ	きゅうりのツナ和え 赤魚のコーンマヨネーズ焼き あみパン チキンとパパイアのトマト煮	
牛乳 鶏肉 大豆と豆腐のフライ 米 麦 油 アーモンド 三温糖 こんにゃく 人参 ごぼう しいたけ えだまめ もやし キャベツ 小松菜 オレンジ	牛乳 豚肉 鶏レバー 豆腐 大豆 みそわかめ ハム 米 麦 油 ごま油 三温糖 でん粉 春雨 こま 春巻き 玉ねぎ なす なら 人参 しいたけ しょうが にんにく きゅうり	牛乳 豚肉 さつまあげ 大豆 沖繩そば ごま油 三温糖 すりこま さつまいも アーモンド 人参 玉ねぎ キャベツ もやし なら きくらげ にんにく いんげん	牛乳 豚肉 もずく 豆腐 しらす干し 米 麦 油 三温糖 こま ごま油 玉ねぎ 人参 ごぼう こんにゃく しょうが えのきたけ ねぎ キャベツ きゅうり ほうれん草	牛乳 鶏肉 大豆 ほき ツナ パン 三温糖 油 ノンエッグマヨネーズ パパイア 冬瓜 玉ねぎ 人参 トマト にんにく コーン ゴーヤ モーウイ キャベツ きゅうり 黄ピーマン	

こんだて	28(月)	29(火) 昭和の日
バナナ きびなごのシークワサーソース 小松菜とちくわのくふあじゅうしい 和え物		
牛乳 豚肉 こんぶ さつまあげ きびなごわかめ ちくわ 米 麦 油 米粉 でん粉 三温糖 人参 しいたけ ごぼう 小松菜 きゅうり もやし バナナ		

30(水)
かぼちゃてんぷら オレンジ カレーうどん ささみ梅サラダ
牛乳 豚肉 鶏肉 しらす干し きな粉 うどん 油 へいにも タピオカ 三温糖 玉ねぎ 人参 白菜 小松菜 にんにく キャベツ 大根 きゅうり オレンジ

食器は大切に扱ひましょう

学校給食で使用する食器は、みんなで使う大切なものです。乱暴に扱うと、ヒビが入ったり欠けたりして、ケガをすることもあります。また、片付ける際は、食べ物が食器に残らないようにし、きちんと重ねてかごに戻すようにお願いします。