

令和6年4月 学校給食予定献立表 (幼稚園)



総社市地食へ学校給食センターえがお

〈今月の目標〉 がっこうきゅうしよく を しろう

はし 日 曜	献立名	おもな材料			調味料など	栄養価 1人1日(Kcal) たんぱく質(g)	
		赤の食品 おもに体をつくる	緑の食品 おもに体の調子をとどめる	黄の食品 おもにエネルギーのもと			
○ 10 (水)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 こんさいのそぼろに きゅうりのゆかりあえ	わりばし について ふたにく あつあげ	かんがえよう(食文化) ごぼう たまねぎ さやいんげん	れんこん にんじん もやし きゅうり	しょうゆ ゆかり だしのもと	449 17.3	
	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 さばのしおやき はりはりづけ さつまじる	たべもの の かんし の さば 牛乳 とうふ とりにく ちゅうみそ	なりたち について ねぎ にんじん	まなぼう(食文化) キャベツ はなまりだいこん ごぼう	ごめ さつままいも ごま さとう こんにやく	しょうゆ しお だしけずり だしのもと	537 21.6
○ 12 (金)	にゅうえんしき						
○ 15 (月)	今日のめあて(食育の観点) ピーズピラフ 牛乳 しろみざかなカリフライ アスパラガスのサラダ	アスパラガスの のどくちよ を しり しょくせいかつ に いかそう (食品を選択する能力)					503 18.4
	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 マーボーどうふ パンバンジー	あさごはん の たいせつ さ を みなおそう (食事の重要性)	しょうが にんじん ほししいたけ チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ にんにく キャベツ	ごめ さとう ごまあぶら	しょうゆ す オイスターソース	487 22.3
○ 17 (水)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 とりにくのからあげ はるキャベツのレモンあえ とうふのすまじる	きゅうりゅう に ふくまれる カルシウム を とうふ (食品を選択する能力)				497 20.3	
	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 ぎゅうにくたけのこのオイスターソースいため はるさめサラダ	しょうが にんじん ほししいたけ とうもろこし	たまねぎ たけのこ しるねぎ	キャベツ きゅうり にんにく	ごめ さとう ごまあぶら	しょうゆ す オイスターソース	437 17.1
○ 19 (金)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 つくね こんがあえ えのきたけのあだし	きゅうりゅうとうはん の みたく に きをつげよう (社会性)				459 16.9	
	今日のめあて(食育の観点) パン 牛乳 チャウダー いかときゅうりのマリネ	パン の たべかた で しょくじマナー を みにつげよう (社会性)	にんじん しょうが レモンかじゅう	たまねぎ グリーンピース きゅうり	キャベツ きゅうり	ごめ さとう しょうゆ オリーブオイル ポタージュ ホワイトルウ	468 22.0
○ 23 (火)	今日のめあて(食育の観点) かやくうどん 牛乳 コロッケ はくさいのすのもの	がっこうきゅうしよく を のごさず たべて まなぼう (食事の重要性)				559 21.3	
	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 ちくげんに ひじきのあえもの ひとくちゼリー(りんご)	かんしゃ の きもち で しょくじのあいさつ を しょう (感謝の心)	にんじん れんこん ごまつな	ごぼう たけのこ さやいんげん とうもろこし	だいこん さいとう ほししいたけ とうもろこし	ごめ こんにやく さとう しょうゆ だしのもと	436 16.6
○ 25 (木)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 さわらのあまだれかけ こしきあえ わかたけじる	わしよふんか を たいせつ に しょう (食文化)				446 22.4	
	今日のめあて(食育の観点) カレーライス 牛乳 かいそうサラダ	たべもの の しゅん に ついて しょう (食品を選択する能力)				448 19.1	
○ 30 (火)	今日のめあて(食育の観点) ごはん 牛乳 さけのりきゅうやき そくせきづけ ぶたじる	しょうゆ の れきし に ふれよう (食文化)				474 24.1	
	今月の 地場 産物	総社 市産 米・しょうが・きくらげ・だいこん 岡山 県産 牛乳・ねぎ・もやし・にんにく 干しいたけ	採取日 2月5日～2月9日 2月13日～2月16日 2月19日～2月22日	セシウム134(ベクレル/Kg) 不検出 (0.41) セシウム137(ベクレル/Kg) 不検出 (0.47)	セシウム134(ベクレル/Kg) 不検出 (0.40) セシウム137(ベクレル/Kg) 不検出 (0.46)	セシウム134(ベクレル/Kg) 不検出 (0.46) セシウム137(ベクレル/Kg) 不検出 (0.47)	今月の 栄養価 エネルギー 481 kcal たんぱく質 19.9 g

目指せ! 給食マスター

机の上はきれいに
片付けましょう

換気をして空気を
入れ替えましょう

手をせっけんで
きれいに洗い
ましょう

「いただきます」を
するまで、席で静かに
待ちましょう

※ アレルギー対応食品は、 で示します。
※ 天候等により献立を変更する場合があります。
※ 令和6年5月分から学校給食予定献立表、給食だより(随時発行)は学校からデータ配信予定です。

給食には、たくさんの学びが詰まっています……

栄養バランス

ふるさとの食文化

よりよい人間関係の形成

食の喜び
・楽しさ

世界の食文化

食に関する知識
・理解・関心

日本の伝統行事と行事食