

# 4月 予定献立表

岩手大学教育学部附属小学校  
平成31年4月5日(金)

★栄養価は、中・高学年児童を対象に算出しております。また、低・高学年の栄養価は、中・高学年の栄養価のおよそ0.8倍、1.2倍です。  
★学校給食摂取基準(8~9歳児児童の割合)は、エネルギー：650kcal たんぱく質：21.1~32.5g 脂質：14.4~21.7g 塩分：2.1g未満です。

日曜	献立名(配膳図)	使用する食品(調味料・香辛料は除く)	献立名(配膳図)	使用する食品(調味料・香辛料は除く)	献立名(配膳図)	使用する食品(調味料・香辛料は除く)
9 火	チョコクレープ 小松菜サラダ 野菜たっぷり豚丼の具 じゃがいものみそ汁	ぶたにく、あぶらあげ、こうや豆腐、とりささみ、わかめ	ポテトサラダ / パーベキューソース	こめ、むぎ、きょうかまい、しらたき、じゃがいも、チョコクレープ、あぶら	にんじん、たまねぎ、にら、だいのこ、きゅうり、キャベツ、しょうが、にんにく	9日 給食スタート! 9~12日までは、2~6年生のみの給食となります。
10 水	日向夏 キャベツのごま油和え / いかの天ぷら	とりにく、あいかてんぷら、あぶらあげ、わかめ、こんぶ	オレンジ	こめ、むぎ、きょうかまい、うこん、あぶら	にんじん、ながねぎ、わらび、キャベツ、しそのは、きゅうり、なめこ、ひゅうがなつ、ほししいたけ、えのきだけ、ほうれんそう	10日 日向夏 「ひゅうがなつ」は、春が旬のみかんの仲間です。白いワタの部分ごと食べられます。
11 木	《お弁当給食》	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	手作りフルーツ入り杏仁豆腐	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	中華サラダ / シューマイ	11日 中華 麻婆豆腐、丼の具、麦ご飯
12 金	キャラメルポテト チリコンカーネ ターメリックライス レモンさっぱりサラダ	だいず、きゅうひきにく、ぶたひきにく、こなチーズ、ツナ	《お弁当給食》	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	12日 《お弁当給食》
15 月	バナナ 和風野菜サラダ / 照り焼きチキン	あさり、ベーコン、とりにく、ツナ、ひじき	さくらゼリー	小松菜とあさりの香煎茶	鶏型ハンバーグ	15日 給食目標 今月の給食目標 ・しっかりあいざつをしましょう。 ・よい食べ方をしましょう。 ・給食について知りましょう。
16 火	白玉フルーツポンチ ひよこ豆入りポークカレー 麦ご飯 かりぼり 和え	ぶたにく、ひよこめ	白玉フルーツポンチ	ひよこ豆入りポークカレー 麦ご飯	にんじん、しょうが、はんのうネギ、こまつな、ほししいたけ、かんぴょう、だいこん、はくさい	16日 ひよこ豆 豆の形がひよこに似ていることからその名がつけられたといわれています。
17 水	お祝いいちごゼリー ごま和え / 短角牛メンチカツ	あじき、ぶたにく、きゅうメンチカツ、とりささみ、あぶらあげ	お祝いいちごゼリー	ごま和え / 短角牛メンチカツ	にんじん、なごねぎ、りょくとちやし、こまつな、だいのこ、だいこん、ほししいたけ、えのきだけ	17日 入学・進級お祝い給食 今日から1年生も完全給食です。みんな仲良く、楽しくいただきます。
18 木	《お弁当給食》	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	《お弁当給食》	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	18日 《お弁当給食》
19 金	お米のフルベリートルト 切干大根 / 鮭バターサラダ / 醤油焼き	わかめ、とりにく、ローズハム、さけ	お米のフルベリートルト	切干大根 / 鮭バターサラダ / 醤油焼き	にんじん、だいこん、ごぼう、ほししいたけ、きゅうり、さりほしだいこん、ながねぎ	19日 ひつつお汁 岩手の郷土料理。毎月19日は、全国各地の郷土料理の献立です。

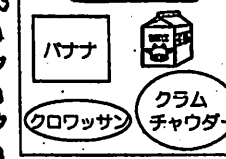
※材料の都合により献立を変更することもありますのでご了承ください。※献立に調味料等も含むアレルギー対応食品使用献立一覽表があります。

日曜	献立名(配膳図)	使用する食品(調味料・香辛料は除く)	献立名(配膳図)	使用する食品(調味料・香辛料は除く)	献立名(配膳図)	使用する食品(調味料・香辛料は除く)
22 月	ゴールデンパイ ポテトサラダ / パーベキューソース	ぶたにく、かつおぶし、ローズハム	ゴールデンパイ	ポテトサラダ / パーベキューソース	こめ、むぎ、きょうかまい、いたい、かたくりこ、じゃがいも、あぶら	にんじん、キャベツ、たまねぎ、りんご、パイナップル
23 火	オレンジ ひじきの炒り煮 / さわらの西京焼き	ぶたにく、こうや豆腐、ベーコン、ひじき、さわら、えだまめ、だいず	オレンジ	ひじきの炒り煮 / さわらの西京焼き	こめ、むぎ、きょうかまい、さつまいも、こんにやく、あぶら	にんじん、だいこん、ごぼう、ながねぎ、りんご、オレンジ
24 水	手作りフルーツ入り杏仁豆腐 麻婆豆腐 丼の具 麦ご飯	ぶたひきにく、シューマイ、ローズハム、だいず、豆腐	麻婆豆腐 丼の具 麦ご飯	中華サラダ / シューマイ	こめ、むぎ、きょうかまい、かたくりこ、はるさめ、あんにとろろのもと、ごまあぶら	ほししいたけ、きゅうり、にんじん、だいずもやし、たまねぎ、ももかんづめ、にら、みかんかんづめ、インカンづめ、グリーンピース、とうもろこし
25 木	《お弁当給食》	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	《お弁当給食》	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	お家からのお弁当をおいしくいただきます。	25日 《お弁当給食》
26 金	さくらゼリー 小松菜とあさりの香煎茶 鶏型ハンバーグ	たまご、まつも、ハンバーグ、とりひきにく、えだまめ、とうふ、あさり、あぶらあげ	さくらゼリー	小松菜とあさりの香煎茶	鶏型ハンバーグ	26日 給食目標 今月の給食目標 ・しっかりあいざつをしましょう。 ・よい食べ方をしましょう。 ・給食について知りましょう。

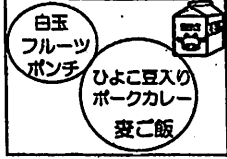
## 給食用食器が新しくなります!

4月から、5年8ヶ月ぶりに給食用食器が新しくなります。従来同様、汚れがつきにくく、安全性に優れたPEN(ポリエチレンナフタレート)製の食器です。種類は、ご飯茶碗、汁椀、角仕切皿、カレールー兼丼用丸皿の4種類です。絵柄は、「オレンジのブロックライン」→「パルーン」へと変更になります。みんなで大切に使用しましょう。

4/15(月)



4/16(火)



**給食の手順**

- みんなで楽しく食べる。2人-10人が1組になり、お皿を回す。
- 給食の前に手をきれいに洗う。
- 給食に準備を行う。
- あいさつをきちんとする。
- 姿勢を正しく、よくかんで食べる。
- 用い膳や残物の悪い皿をいらない。
- 決められた時間内に食べ終わる。
- 食器は大切に使う。

**給食のルール**

- 給食の準備は毎日持ち帰り、きれいに洗って、清潔なものを使しましょう。