きゅうしょくだより 4月

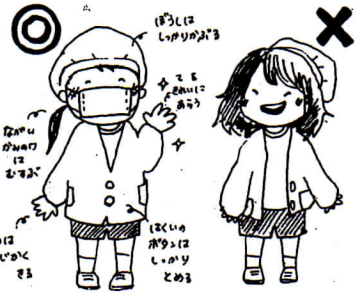
平成30年4月6日
港区立 青南小学校
校長 関 幸治
栄養士 大塚 綾子

4月から 新しい 学年での 生活が 始まりました。新しい 生活に わくわくしている 人も いると 思います。 すききらい せずに いろいろな ものを しっかり 食べて、毎日 元気に 楽しく 過ごしましょう♪

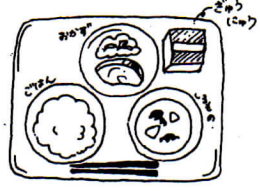
4月の 給食目標
給食準備の 仕方を 身につけよう

給食準備の ポイント☆

手は ハンカチで ふきましょう。



ごはんは 左がわに。
おぼんの 上に しっかり のせて あげよう！



給食当番の みじたく チェック

はいぜんの しかた

青南小の 給食について

～ こんなことを 心がけています ～

手づくりのものを！

給食では デザートの ゼリーや カレーの ルーも 全て 手づくり♪ だしも、和だしは 削り節や こんぶから、洋だしや 中華だしは 鶏ガラから とっています。

旬のものを！

各月の こんだてには 季節の 食材を たくさん 取り入れる ように しています。 今月は たけのこごはんや アスパラサラダに 注目★

ご入学・ご進級 おめでとうございます。
今年度の 給食は、栄養士 1名と 給食主事 8名で つくっていきます。
安全で おいしい 給食を 目指して いきますので どうぞ よろしく お願いします。

学校ホームページで 毎日の給食や 調理室の様子を 紹介しています！

その日の 献立についての 一口メモや…

なかなか 見ることの できない 調理の 様子も♪

青南小学校 今日の給食 検索

よめたら ごらんください。

携帯電話からでも 見られます。

4月 こんだてひょう

平成30年4月6日　港区立 青南小学校

日	こんだてめい	牛乳	あかのなかま 血や肉になる	きいろのなかま 熱や力の元になる	みどりのなかま 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	行事等
9月	ごはん	○		米			581 kcal	
	サケのしお焼き		サケ			塩	31.0 g	
	小松菜のおひたし		かつお節		小松菜 にんじん 白菜 モヤシ	醤油	15.8 g	
	とん汁		ぶた肉 みそ 豆腐	油 じゃがいも コンニャク	ゴボウ にんじん 大根 長ねぎ	だし削り	2.3 g	
10火	とりそぼろどん	○	とりひき肉 みそ のり	米 油 さとう	にんじん 玉ねぎ しょうが 万能ねぎ	だし削り 酒 みりん	626 kcal	
	こんさいのうま煮		焼き竹輪	コンニャク じゃがいも 油 さとう	にんじん ゴボウ たけのこ 大根 いんげん	だし削り みりん 塩 醤油	25.2 g	
	*くだもの				くだもの		14.8 g	
							1.9 g	
11水	チキンライス	○	とり肉	米 油	コーン 玉ねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ グリンピース	塩 パプリカ粉 白ワイン コショウ ケチャップ	605 kcal	
	ジャーマンポテト		ベーコン	油 じゃがいも	玉ねぎ パセリ	塩 コショウ	19.2 g	
	ジュリエンヌスープ				にんじん キャベツ 玉ねぎ パセリ	塩 ベイリーフ 鶏ガラ コショウ	16.6 g	
12木	カレーライス	○	ぶた肉	米 油 じゃがいも 小麦粉	ニンニク しょうが 塩 にんじん 玉ねぎ マンゴチャツネ いんげん	赤ワイン カレー粉 塩 ベイリーフ ケチャップ ウスターソース 醤油 鶏ガラ	701 kcal	1年生給食開始
	ブロッコリーのサラダ			油	にんじん ブロッコリー キュウリ 玉ねぎ	酢 塩 コショウ	18.6 g	
	*ぶどうゼリー		寒天	さとう	グレープジュース ブドウ缶	白ワイン	21.0 g	
							2.5 g	
13金	スパゲッティミートソース	○	ぶたひき肉	スパゲッティ 油 オリーブ油 小麦粉	ニンニク しょうが 玉ねぎ にんじん セロリ マッシュルーム ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽ ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ グリンピース	塩 赤ワイン コショウ アンズジャム ｹﾞﾗﾆｰ ﾃﾞｨｼﾞｮﾝﾏｽﾀｰﾄﾞ ｹﾁｬｯﾌﾟ ｳｽﾀｰｿｰｽ	638 kcal	
	キャベツとコーンのサラダ			油	にんじん キャベツ キュウリ コーン 玉ねぎ	酢 塩 コショウ	23.5 g	
	*くだもの				くだもの		19.9 g	
							2.4 g	
16月	たけのこごはん	○	油揚げ	米	たけのこ	油 塩 醤油 だし廃市 みりん 薄口醤油 だし削り	648 kcal	
	サワラの西京焼き		サワラ 西京味噌			酒 みりん	28.7 g	
	白菜のゆかりあえ				白菜 小松菜 にんじん ゆかり	薄口醤油	16.6 g	
	じゃがいものそぼろ煮		とりひき肉	油 じゃがいも さとう かたくり粉	玉ねぎ	だし削り 酒 醤油	2.9 g	
17火	チャーハン	○	ぶた肉 たまご	米 ラード 油 さとう	にんじん 干しいたけ 玉ねぎ グリンピース	酒 塩 醤油 コショウ 酢	628 kcal	
	ワンタンのパリパリサラダ			油 ゴマ油 ワンタンの皮 揚げ油	にんじん キャベツ キュウリ	酢 塩 醤油 ウスターソース油	22.6 g	
	ワカメスープ		わかめ	白ゴマ ゴマ油	しょうが たけのこ キャベツ 長ねぎ	鶏ガラ 塩 コショウ 醤油	21.6 g	
							2.8 g	
18水	ホットドッグ	○	ウインナー	コッペパン マーガリン	キャベツ	洋辛子 ケチャップ ウスターソース	673 kcal	
	ビーンズチャウダー		牛乳 ﾊﾟﾝ ヒヨコ豆 白インゲン豆 ウズラ豆	油 じゃがいも 小麦粉 バター	セロリ にんじん 玉ねぎ しょうが パセリ	コショウ 鶏ガラ ベイリーフ 塩	21.9 g	
	*くだもの				くだもの		31.3 g	
							3.2 g	

食材等の都合により、献立を変更することがありますので、ご了承ください。　　*=デザート

日	こんだてめい	牛乳	あかのなかま 血や肉になる	きいろのなかま 熱や力の元になる	みどりのなかま 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	行事等
19木	ごはん	○		米			633 kcal	
	ハンバーグきのこソース		ぶたひき肉 豆腐 たまご 牛乳	パン粉 さとう かたくり粉	玉ねぎ しょうが しめじ えのき しいたけ	塩 コショウ 醤油 みりん	28.1 g	
	キャベツのおひたし				小松菜 にんじん キャベツ	醤油	19.6 g	
	豆腐とワカメのみそ汁		みそ 豆腐 わかめ		長ねぎ	だし削り	2.3 g	
20金	むぎごはん	○		米 押麦			616 kcal	
	ぎせい豆腐		とりひき肉 豆腐 たまご	油 さとう かたくり粉	にんじん たけのこ 長ねぎ しょうが	塩 醤油 みりん	25.6 g	
	モヤシのゴマ酢あえ			さとう 白ゴマ	小松菜 にんじん モヤシ	酢 醤油 塩	20.2 g	
	じゃがいもと玉ねぎのみそ汁		油揚げ わかめ みそ	じゃがいも	玉ねぎ	だし削り	2.2 g	
23月	ガーリックフランス	○		ソフトフランスパン マーガリン	ニンニク パセリ		634 kcal	
	トマトシチュー		ぶた肉	油 じゃがいも さとう 小麦粉	玉ねぎ にんじん セロリ ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽ ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ	赤ワイン 鶏ガラ 塩 ｳｽﾀｰｿｰｽ ｹﾁｬｯﾌﾟ ｹﾞﾗﾆｰ	21.5 g	
	アスパラサラダ			油	アスパラガス にんじん キュウリ キャベツ 玉ねぎ	酢 塩 コショウ	27.6 g	
	*くだもの				くだもの		3.2 g	
24火	ごはん	○		米			562 kcal	
	メカジキの照り焼き		メカジキ	さとう かたくり粉	しょうが	醤油 酒 みりん	27.6 g	
	ホウレン草のゴマあえ			さとう 白ゴマ	ホウレン草 白菜 モヤシ	醤油	16.0 g	
	かき玉汁		たまご	かたくり粉	にんじん 白菜 小松菜 長ねぎ	だし廃市 だし削り 塩 醤油 酒	2.4 g	
25水	とり肉うどん	○	とり肉 油揚げ	うどん	にんじん 玉ねぎ 長ねぎ 小松菜	みりん 塩 醤油 だし だし廃市	568 kcal	
	白菜のからしあえ		かつお節		小松菜 にんじん モヤシ 白菜	洋辛子 醤油	19.5 g	
	*だいがくいも			揚げ油 さつまいも さとう 水飴 黒ゴマ		醤油 酢	17.1 g	
							3.0 g	
26木	エビクリームソースライス	○	とり肉 牛乳 生クリーム エビ	米 油 バター 小麦粉	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム パセリ	サフラン 白ワイン 塩 コショウ ベイリーフ 鶏ガラ	736 kcal	
	ビーンズサラダ		白インゲン豆 ヒヨコ豆 ウズラ豆	油	にんじん コーン キュウリ	酢 塩 コショウ ガーリックパウダー	26.0 g	
	*りんごゼリー		寒天	さとう	アップルジュース りんご缶		24.0 g	
							2.5 g	
27金	ごはん	○		米			585 kcal	
	イカとシシャモの香味揚げ		イカ ししゃも(オス)	揚げ油 かたくり粉	しょうが	醤油 酒 松山揚	24.2 g	
	モヤシとキュウリのいそあえ		のり		キュウリ にんじん モヤシ	醤油	19.2 g	
	油揚げと小松菜のみそ汁		油揚げ みそ		小松菜 長ねぎ	だし削り	2.2 g	

きゅうしょくについての **しつもん・かんそう・リクエスト** が あるときは『きゅうしょくポスト』に おてがみを ください♪

カフェルームの ところに あります！