

日 曜	こんだてめい				ざいりょうめい			エネルギー(Kcal)
					おもにエネルギーとなる食品	おもにからだをつくる食品	おもにからだのちょうしをととのえる食品	たん白質(g) 脂肪(g) 塩分(g)
11 木	ごはん			ハンバーグ(こうやどうふいり) ABCマカロニスープ	こめ まかろに じゃがいも さとう オリーブオイル あぶら パンこ さとう	ぎゅうにゅう ベーコン ぶたにく こうやどうふのこな	キャベツ セロリ たまねぎ にんじん オレンジ	655 27.1 20.6 1.6
12 金	ごはん			とりのからあげ キムトックスープ	きよみ オレンジ	ぎゅうにゅう みそ こんぶ ぶたにく とりにく	しょうが だいこん たまねぎ にら にんじん にんにく はくさい パプリカ とうがらし きよみオレンジ	604 26.1 15.4 1.6
15 月	ごはん			ソースカツどん ビーフンスープ	こめ パンこ ビーフン こむぎこ ごま あぶら ごまあぶら	ぎゅうにゅう いか ぶたにく	キャベツ たけのこ たまねぎ チンゲンサイ にんじん たまごたけ	618 28.1 19.0 2.1
16 火	ごはん			たちうおのたつたあげ みそしる たけのこのおかか	こめ じゃがいも かたくりこ さとう あぶら	ぎゅうにゅう みそ とうふ あぶらあげ わかめ かつおぶし たちうお	しょうが だいこん たけのこ ながねぎ	642 26.6 24.9 1.9
17 水	コッペパン			とりにくのおれんじやき マカロニクリームあえ	ジュシー オレンジ	ぎゅうにゅう だっしふんにゅう チーズ ベーコン とりにく	たまねぎ にんじん にんにく パセリ ジューシーオレンジ マッシュルーム	604 27.7 23.3 2.9
18 木	ごはん			さばのしおやき とうふスープ きりこんぶのもの	こめ かたくりこ さとう あぶら	ぎゅうにゅう だいす とうふ あぶらあげ こんぶ さつまあげ さば ぶたにく	こまつな たけのこ たまねぎ にんじん しいたけ	617 30.5 22.9 2.2
19 金	ごはん			★季節の食材★ チーズ ハヤシライス はるやさいのサラダ	きよみ オレンジ	ぎゅうにゅう だっしふんにゅう チーズ ぶたにく	グリーンアスパラガス キャベツ しょうが セロリ たまねぎ にんじん にんにく コーン きよみオレンジ マッシュルーム	633 23.9 20.1 2.2
22 月	ごはん			ウインナーソテー こめっこカレー	こめ こめこ じゃがいも あぶら	ぎゅうにゅう とうにゅう ぶたにく ウインナー	グリーンピース たまねぎ トマト にんじん	643 25.6 22.0 1.8
23 火	ごはん			まぐろのかんろに とんじる	カラ マンダリン	ぎゅうにゅう みそ とうふ あぶらあげ まぐろ ぶたにく	こんにゃく しょうが だいこん にんじん ながねぎ ごぼう カラマンダリン	588 29.8 16.7 1.9
24 水	ごはん			スパゲティミートソースあえ ぎゅうにゅう ぶたにくのからあげ フルーツポンチ	こめ こめこ じゃがいも あぶら	ぎゅうにゅう チーズ ぶたにく	しょうが たまねぎ トマト にんじん ピーマン みかん セロリ パインアップル もも マッシュルーム かんてん	560 31.8 17.9 2.3
25 木	ごはん			ししゃもフライ なまあげとやさいのそぼろに あおなのおひたし	こめ じゃがいも かたくりこ さとう あぶら こむぎこ パンこ	ぎゅうにゅう ししゃも なまあげ かつおぶし ぶたにく	こまつな たまねぎ にんじん	625 25.6 21.5 1.7
26 金	ごはん			ビビンバ まめとやさいのスープ	こめ じゃがいも かたくりこ さとう ごま オリーブオイル あぶら	ぎゅうにゅう みそ しろいんげんまめ ベーコン ぶたにく ウインナー	こまつな しょうが だいこん たまねぎ にんじん にんにく ほうれんそう もやし りんごジュース かんてん	597 25.0 17.4 1.6
30 火	たけのこ ごはん			メンチカツ(こうやどうふいり) マンナンスープ	こめ むぎもちこめ さとう あぶら	ぎゅうにゅう メンチカツ あぶらあげ ぶたにく	こんにゃく キャベツ たけのこ チンゲンサイ にんじん ながねぎ	612 26.7 22.6 2.2

※物資などの都合により、献立を変更することがあります。

～今月の給食について～

🌸季節を感じられる食材や献立 🌸伝統的な行事食 🌸郷土料理 🌸毎月の新献立
など、子どもたちに楽しんでもらえる給食になるように工夫を凝らしています。

●季節の食材・・・19日(金)春野菜のサラダ

寒い冬を耐えて育った春野菜は栄養をたっぷりたくわえ、甘くておいしいです。

ご入学・ご進級
おめでとうございます！

新学期が始まりました。毎日の学校給食は、成長期にある児童の心身の健全な発達のため、栄養面・安全面・嗜好面などを十分に配慮して実施しています。ただ単に食事をするだけではなく、食べ物の栄養や食事のマナー、食文化や感謝の心など、さまざまなことを学んでいく「食の学習時間」です。給食の中で楽しく「食」を学んでほしいと思っています。

給食室では、今年も安心・安全でおいしい給食を子どもたちに届けることができるよう努力してまいります。

26日(金) おいおいゼリー

みなさんの入学・進級をお祝いして、給食室でりんごゼリーを手作りします♪

1年生は22日(月)より
給食がはじまります！

学校給食で使用する食品の原材料については [こちら](#)➡



学校給食で使用予定の食品の原材料について、大和市のホームページで公開しています。新しい食品も含まれますので、食物アレルギー等のご確認をお願いいたします。

～給食費返金について～

連続4日以上欠席の場合(給食物資の購入を停止するのに3日間を要するため)事前にご家庭より申し出があった際、給食費を返金いたします。担任にお申し出ください。詳しくは後日配布する大和市教育委員会の給食費のお知らせをご確認ください。



給食費に関するお知らせ

現在の物価高騰による食料料費の高騰に伴い、保護者負担を増やすことなく、これまでどおりの学校給食を実施するため、食料料費の高騰分については市が負担しています。