



羽生市学校給食センター

令和6年4月号

にゅうがく しんきゅう
※ご入学・ご進級おめでとうございます※

ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。

4月は、新しい生活への期待に胸をふくらませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう給食センター職員一丸となつて取り組んでまいります。

学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

給食の決まり★食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱きましょう。</p>

「学校給食」は **生きた教材** です!

学校給食は、「学校給食法」に基づき行われます。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることなどを目的としています。単純におなかを満たすための食事ではなく、教育の一環に位置付けられています。



★給食献立表の見方★

使用材料を赤、黄、緑の食品ごとに載せています。※こんにやくは黄色の食品ですが、働きから緑色の食品に分類しています。

日	料理ごとにアレルギー28品目 の情報を載せています。	アレルギー物質		栄養価	
		全28品目中	赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる ものになる	上段:小 エネルギー (kcal)	下段:中 たんぱく質 (g)
11 木	ごはん			631	22.0
	[ジョア プレーン]	乳	ジョア		
	★トッポグスープ	鶏肉	鶏肉	786	26.7
	はるまき	小麦 大豆 鶏肉			
12 金	★キムたくごはんのぐ	豚肉 大豆 ごま	豚肉	612	23.2
	とくべつこんだて 特別献立が出る日。	小麦 乳 大豆	牛乳		
	コソクメスープ	豚肉 鶏肉	ベーコン	737	28.1
	ハンバーグのトマトソースがけ	大豆 鶏肉 豚肉 りんご	ハンバーグ		
コーンサラダ					
[おいわいちごせりー]	大豆				

🔑 マークは先割れスプーンがつかます。
 🍵 マークはおわんが2コ出ます。

加工品は加工品ごとにまとめて表示をしています。

小学校(中学年)、中学生の栄養価を載せています。

～4月の旬の食材～表面の献立表からいつ出るのか探してみてくださいね♪
 〈野菜〉カリフラワー、グリーンピース、いんげん、さやえんどう、たけのこ、セロリ、チンゲンサイ、にんじん
 〈果物〉いちご 〈魚介〉いか・まぐろ・あさり・さわら 〈その他〉じゃがいも

<p>今月の埼玉産食材</p> <p>小麦粉、キャベツ</p>	<p>今月の羽生産食材</p> <p>米、日本酒、みりん、きゅうり、長ねぎ</p>	<p>今月の特別献立</p> <p>・12日(金) 入学・進級 お祝い献立 ・30日(火) 宮城県郷土料理献立</p>
---------------------------------	---	--