



# 4月の献立



## 4月 給食だより

安芸高田市給食センター  
令和4年(2022年)4月

しょうがっこう ねんせい  
小学校4年生の  
しょくじりょう そうどう  
食事に相当する  
あたい  
値です。

### ☆平均栄養量☆

エネルギー	657kcal	たんぱく質	26.6g
脂質	19.0g	カルシウム	346mg
食物繊維	4.0g	食塩相当量	2.0g



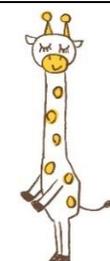
※今年度から、給食に使うお米は、「あきろまん」から「あきさかり」に変わりました。

11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)
ごはん 牛乳 八宝菜 ばんさんすう	ごはん 牛乳 タンドリーチキン お豆のサラダ ABCマカロニスープ お祝いいちごゼリー	ごはん 牛乳 厚揚げのそぼろ煮 小松菜とコーンの和え物 手づくり わかめじゃこふりかけ	ごはん 牛乳 ホキの甘酢漬け 切り干し大根の煮物 もずくのみそ汁	ごはん 牛乳 ミートボールシチュー キャベツと アスパラガスのサラダ
18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)
ごはん 牛乳 豚肉のごまみそ炒め かきたま汁 清見オレンジ	ごはん(少なめ) 牛乳 いかの天ぷら かみかみ和え 山菜うどん 【食育の日】	ごはん 牛乳 中華五目豆腐 ささみともやしのサラダ ミニフィッシュ	ごはん 牛乳 鶏のから揚げ あらめの炒り煮 麩となめこのみそ汁	ごはん 牛乳 チキンビーンズ チーズサラダ
25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)
そぼろごはん 牛乳 (ごはん:もち麦入り) 赤じそ和え たけのこのすまし汁	ごはん(少なめ) 牛乳 揚げぎょうざ 焼きビーフン チョコレギサラダ	ごはん 牛乳 すき焼き風煮 ちりめんの酢のもの	ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 小松菜とひじきの和え物 豚汁	【昭和の日】

※物資納入の都合等により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

毎月19日は【食育の日】です。

【食育の日】には、給食で使われている安芸高田市内や広島県内の地場産物について紹介していく予定です。



### 進級・入学おめでとうございます



新年度が始まりました。今年度も、安心・安全でおいしい給食を、職員一同心を込めて届けていきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

### 【給食センター職員】

教育総務課長

(兼) 所長

主査

栄養士

栄養士

栄養士

柳川 知昭

益原 樹里

平田 禎恵

ながしま 典子

副所長

栄養士

栄養士

栄養士

浮田 健治

とば 亜津未

鳥羽 ちはる

正田 千晴

まつもと ちはる



※調理員さん(25人)、配送員さん(18人)とともに、安芸高田市内の21施設(小・中学校14校 保育園・幼稚園7園 約2,300人)へ給食を届けます。

### 学校での食育

学校での食育は、6つの視点から進められています。学校給食も、この視点を大切にしながら、献立内容や様々な取組を充実させていきます。

#### 食の重要性



食べることの喜び、楽しさ、そして重要性を知る。

#### 心身の健康



成長や健康に望ましい食べ方を知り、実践できる。

#### 食品を選択する能力



正しい知識や情報に基づき、品質や安全性を自分で判断できる。

#### 感謝の心



食べ物の由来にし、食事にかかわる人々に感謝する。

#### 社会性



食事のマナーを守り、食事を通して豊かな人間関係を築く。

#### 食文化



各地域の産物や食文化、その歴史などを学び、尊重できる。