

4月の献立



 ☆ 平均栄養量 ☆ ※平均栄養量は、小学校4年生の食事に相当する値です。			8日(木)	9日(金)
エネルギー 653 kcal 脂質 18.8 g 食物繊維 4.0 g たんぱく質 27.0 g カルシウム 347 mg 食塩相当量 2.0 g			ハヤシライス シーザーサラダ いちご	ごはん 牛乳 さばのカレー焼き ひじきと大豆の炒り煮 相性汁
12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)
ごはん 牛乳 チキンソテー キャベツとコーンのサラダ レタスのスープ お祝いいちごゼリー	ごはん 牛乳 がんも野菜の煮物 磯香和え くるみちりめん	ごはん(少なめ) 牛乳 いか天ぷら みるくおから 山菜うどん	ごはん 牛乳 大豆と肉団子のトマト煮 アーモンドサラダ 清見オレンジ	ごはん 牛乳 鮭のちゃんちゃん焼き ブロッコリーのゴマ風味 かきたま汁 【食育の日】
入学・進級 お祝い献立				
19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)
ごはん 牛乳 野菜のスープ煮 お豆のサラダ ミニフィッシュ	ごはん 牛乳 中華五目豆腐 バンバンジー (小)カフェオレ プリン	ごはん 牛乳 鶏肉のマーマレード じゃがいものサラダ ミネストローネ	ごはん 牛乳 ホキのフライ 茎わかめのきんぴら えのきのみそ汁	他人どんぶり 牛乳 切り干しとツナの和え物 (中)カフェオレ プリン
26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)
ごはん 牛乳 海鮮揚げシューマイ 小松菜のナムル 青菜とうずら卵のスープ	たけのごはん 牛乳 鯖のみそだれかけ ほうれん草の梅かつお和え 麩のすまし汁	ごはん 牛乳 すきやき風煮 ちりめんの酢のもの 河内晩柑		ごはん 牛乳 焼きウインナー アスパラのサラダ クラムチャウダー

4月 給食だよ!

安芸高田市給食センター
令和3年(2021年)4月

入学・進級おめでとうございます。

今年度も、安心しておいしい給食を届けることができるよう、職員一同、心を込めて作ります。どうぞよろしくお願いいたします。

【給食センター職員】

教育総務課長

(兼) 所長 柳川 知昭 副所長 浮田 健治
 主査 増原 瑞穂 栄養士 平田 禎恵
 栄養士 鳥羽 亜津未 栄養士 正田 千晴
 栄養士 永島 典子 栄養士 松本 ちはる

※調理員さん(22名)、配送員さん(14名)とともに
 安芸高田市の小中学校14校、保育園5園、幼稚園2園の
 合わせて21施設へ給食を届けています。



食育で育てたい6つの力

食事の重要性

食事をすることは楽しく、心を豊かにしてくれると感じる



心身の健康

栄養学的な意味を知り、興味をもって食べる



食品を選択する力

知識や情報をもとに、自ら判断する



感謝の心

食に関わるさまざまな人の仕事ぶりを知り、身近に感じる



社会性

食を通して、協力し人のことを思う優しさを育む



食文化

地域ごとの多様性や豊かさを知り、大切にす

