

令和3年度



4月給食だより



新温泉町学校給食センター TEL 0796-82-1397



学校給食費は、昨年度と同様、**小学校が1食240円、中学校が1食260円**です。
 口座振替日は、**翌月の20日(休日の場合は翌営業日)**です。毎月給食だよりの下部に記載させていただきますのでご確認ください。
 毎月の口座振替金額につきましては、お手数ですが、**1食当たりの単価に、月の給食日数を乗じて** 計算してください。(なお、学校行事等により、給食だよりの日数とは異なる場合もありますので、ご了承ください。)
なお、学校給食費は全て、給食の材料代として使用しています。

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心をこめておいしい給食づくりに努めていきます。1年間よろしくお祈りします。

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな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・体位の向上を図る。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付ける。



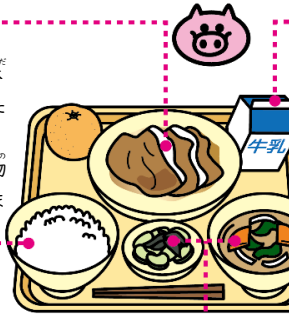
給食に地産地産物を活用したり、郷土料理や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深める。



給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です!

主菜

魚、肉、卵、大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかずです。揚げ物・焼き物・蒸し物・煮物・炒め物など、さまざまな調理形態で提供します。



牛乳

牛乳は毎日1本つきます。骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含みます。



主食

おもにエネルギーのもとになる食品です。白ごはんを基本とし、隔週で週に一回程度めん類やパンを提供します。また月に一回程度、変わりごはんも提供します。



副菜・汁物

野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずです。サラダや和え物、汁物や煮物などの調理形態で提供します。



月	火	水	木	金
裏面に給食の約束をのせていますので、先生やおうちのひとと読みましょう。	地産地消 27日(火)の「ホテルイカ」は、浜坂漁業協同組合の船主組織「浜坂機船底びき網漁業協会」さんよりいただきます。	7 牛乳 ごはん チキンナゲット 花野菜サラダ カレースープ	8 牛乳 ごはん ハンバーグ ～手作りソース～ ごまドレサラダ ポトフ	9 牛乳 ごはん から揚げ 中華風和え物 ワンタンスープ
12 牛乳 背割りコッペパン 白身魚フライ (個食タルタルソース) ゆで野菜 クリームシチュー	13 牛乳 ごはん 鶏肉のBBQソース焼き ごほうサラダ リボンスープ 【カミカミメニュー】	14 牛乳 麦ごはん ポークカレー ひじきサラダ りんご	15 牛乳 ごはん 鶏肉のみぞれがけ うどのきんぴら 三尾産わかめのみそ汁	16 牛乳 梅ちりごはん なめこ汁 魚のあけぼの焼き もやしの和え物 ストロベリータルト 【入学・進級お祝い献立】
19 牛乳 山菜うどん 浜坂竹輪のいそべ揚げ 湯葉と小松菜の和え物	20 牛乳 ごはん 鶏肉のマスタード焼き アスパラサラダ ベーコンスープ 清見オレンジ	21 牛乳 ごはん イワシのかば焼き ごま酢和え 大根のそぼろ煮	22 牛乳 ごはん 揚げぎょうざ ナムル キムチスープ	23 牛乳 たけのこごはん サワラの西京焼き フジッコの昆布和え 浜坂竹輪のすまし汁
26 牛乳 黒糖ロール チキンの香草パン粉焼き かぼちーサラダ 春野菜のミネストローネ	27 牛乳 ごはん ふりかけ ホテルイカのカレーフリッター キャベツ梅風味 大根のみそ汁 【ふるさとメニュー】	28 牛乳 ごはん 焼きガレイ 卵の花炒め 肉じゃが	29 牛乳 昭和の日 鶏のチーズ焼き もやしの五目和え ジュリエンスープ	30 牛乳 ごはん 鮭のチーズ焼き もやしの五目和え ジュリエンスープ

(※材料等の都合により献立を変更することがあります。)

学校給食費3月分の口座振替は、4月20日(火)です。残高の確認をよろしくお祈りします。