



日付	献立				食品群			栄養量						
	日曜	スパン	主食	牛乳	おかず	汁物	血や肉を作る	力や体温となる	身体の調子を整える	小エネ ルギー	小蛋 白質	中エネ ルギー	中蛋 白質	
10	木	○	ごはん		《しんきゅうおいおいこんで》 ピピンパ おいおいクレープ	ビーフ スープ	牛乳 豚肉 白飯 ごま油 砂糖 ごま ビーフン おいおいちごクレープ	人参 玉葱 なら 菊 小松菜 キャベツ 長葱 生姜 にんにく もやし		658	23.8	821	29.7	
11	金	○	小・クロワッサン (4~6枚) 中・バターロール		フロッコリーサラダ (コンクリーミードレッシング) あげパン	ポトフ	牛乳 豚肉 きな粉 ミニウインナー コッペパン 砂糖 クロワッサン 油 バターロール じゃが芋 ドレッシング	玉葱 人参 コーン キャベツ ブロッコリー		632	24.2	865	31.8	
14	月		ごはん		きりぼしだいごんのにももの さわらのたつたあげ	とんじり	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 味噌 油揚げ 凍り豆腐 さわら竜田揚げ	白飯 じゃが芋 油 きび砂糖 蒟蒻	ごぼう 人参 大根 長葱 干し椎茸 切干大根 さやいんげん		664	28.8	859	35.1
15	火		わかめごはん		はるキャベツのおひたし (しょうゆ・かつおパック) メンチカツ	せんべいじる	牛乳 鶏肉 かつお削り メンチカツ	わかめご飯 油 南部せんべい 蒟蒻	ごぼう 人参 干し椎茸 キャベツ 長葱 小松菜		618	22.0	797	27.1
16	水				☆ ふれあい弁当の日 ☆									
17	木	○	ごはん		ホイコーロー アーモンドごさかな	ワンタン スープ	牛乳 鶏肉 豚肉 味噌 アーモンド小魚	白飯 ワンタン 油 ごま油 きび砂糖 澱粉	人参 チンゲン菜 もやし なら 長葱 キャベツ 青ピーマン 生姜 にんにく		630	26.8	802	32.1
18	金		ごはん		《☆かがわけんのりょうり》 ふたにくとこんぶのいりに さばのみそに	さわさわ	牛乳 豚肉 油揚げ 刻み昆布 さばの味噌煮	白飯 さつまい きび砂糖 油 蒟蒻 砂糖	生姜 人参 ごぼう 干し椎茸 長葱		625	26.7	767	30.3
21	月	○	ごはん		とうふのちゅうかに はるまき		牛乳 豚肉 豆腐 なると 春巻	白飯 油 澱粉 ごま油 砂糖	人参 小松菜 玉葱 にんにく 生姜		687	22.6		
22	火		ごはん		にゅうがく おいおいこんで やきにくどん	にゅうがく おいおい だんごじる	牛乳 豚肉 蒲鉾 なると	白飯 いもち 蒟蒻 油 ごま油 ごま 澱粉 きび砂糖	人参 大根 ごぼう 小松菜 にんにく 生姜 長葱 玉葱 もやし 青ピーマン		609	24.2	786	30.3
23	水	○	ツイストパン		スパゲッティナポリタン (クラスこなチーズ) フルーツポンチ		コーヒー牛乳 ベーコン ソーセージ 粉チーズ	ツイストパン 油 スパゲッティ きび砂糖 ナタデコ カットゼリーカクテル	玉葱 人参 青ピーマン パイン缶 みかん缶 ミックスドフルーツ (黄桃・洋梨・りんご・白桃)		650	20.3	783	24.2
24	木	○	ごはん		たけのこごはんのぐ てりやきハンバーグ	わかめの みそじる	牛乳 鶏肉 油揚げ わかめ 味噌 豆腐 ハンバーグ	白飯 じゃが芋 油 きび砂糖 澱粉	長葱 玉葱 人参 菊 干し椎茸 枝豆		599	25.5	791	32.2
25	金	○	むぎごはん		イタリアンサラダ (イタリアンドレッシング・クルトン)	カレー	牛乳 豚肉 脱脂粉乳 豚しパーチップ シュレッドチーズ	麦ご飯 じゃが芋 油 きび砂糖 ドレッシング クルトン	玉葱 人参 にんにく 生姜 赤ピーマン 胡瓜 キャベツ		642	20.1	832	24.6
28	月	○	ごはん		しんじゃがのそぼろに メバルのんにくバターしょうゆ のりふりかけ 中・きよみオレンジ		牛乳 豚肉 メバル澱粉付き のりふりかけ	白飯 じゃが芋 油 砂糖 きび砂糖 バター	玉葱 人参 枝豆 にんにく レモン果汁 清美オレンジ		620	25.0	814	30.7
30	水		ホット ちゅうかめん		ナムル (かんこくナムルドレッシング) しゅうまい	みそラーメン	牛乳 豚肉 味噌 しゅうまい	ホット中華麺 きび砂糖 ごま油 ドレッシング	生姜 にんにく 人参 キャベツ もやし コーン なら 長葱 胡瓜 小松菜 玉葱		624	26.8	781	33.4
小・13回 中・12回							平均栄養量			635	24.4	808	30.1	
※材料入荷の都合により献立を一部変更することがあります。							栄養基準量			650	18~32	830	25~40	

☆小学1年生〈簡単給食〉

- ・14日(月) クロワッサン、牛乳
- ・15日(火) フラワーロール、牛乳
- ・17日(木) デニッシュペストリー、牛乳
- 18日(金) から完全給食になります。

滑川町の学校給食について

- ・滑川町産ブランド米「谷津田米」の使用
学校給食のご飯は、滑川町産の谷津田米(品種:彩の
きずな)を使用しています。
- ・給食費無償化事業の実施
子育て支援事業として平成23年度より給食費の無償
化を実施しており、今年度も継続して実施いたします。
- ・食物アレルギー対応について
学校給食では、「落花生」「くるみ」「そば」
は使用しません。

その他、安全でおいしく、栄養バランス
のとれた給食を提供していきます。

学校給食の7つの目標

①適切な果物の摂取による健康の保持増進を図ること。	②日常生活における食卓について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことが出来るよう努力を怠り、及び質ましの食器備を揃えること。	③学校生活を豊かにし、明るく楽しい社会及び協同の精神を養うこと。	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生活及び自然を尊重する態度並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に努めること。	

