

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	金	○	ごはん	《しんきゅうおいわいこんだて》 やきにくどん おいわいクレープ	おいわい だんごじる	牛乳 豚肉 鶏肉 蒲鉾	白飯 いもち油 きび砂糖 ごま油 蒟蒻 ごま 澱粉 お祝いクレープ	人参 大根 もやし 小松菜 にんにく 玉葱 青ピーマン 長葱 生姜	703	25.0	879	31.2
13	月	○	ごはん	チャーハンのぐ しゅうまい	わかめ スープ	牛乳 豚肉 鶏肉 焼き豚 わかめ 卵そぼろ なた 豆腐 しゅうまい	白飯 ごま油 ごま	生姜 人参 もやし 玉葱 長葱 枝豆	594	23.5	816	30.8
14	火	○	小・クロワッサン (4〜6ねん) 中・はちみつパン	こんにゃくサラダ (しおちゅうかドレッシング) あげパン	ポテト バタージュ	牛乳 ベーコン 生クリーム シュレッドチーズ 脱脂粉乳 黄な粉	コッペパン ジャが芋 クロワッサン 油 はちみつパン 砂糖 じゃが芋ペースト 蒟蒻 ドレッシング	玉葱 人参 胡瓜 コーン パセリ キャバツ	624	22.0	813	28.8
15	水			☆ ふれあい弁当の日 ☆								
16	木		わかめごはん	にんじんしりしり やきつくねのしんたまソース	にらの みそじる	牛乳 豆腐 味噌 油揚げ 卵そぼろ まぐろ油漬フレック 白ごま入りつくね	わかめご飯 油 きび砂糖	玉葱 人参 なら えのきたけ にんにく	618	25.0	812	31.8
17	金	○	ごはん	ちくぜんに メバルのこうみソース	こんさいの ごまじる	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 味噌 メバル 澱粉付き	白飯 ジャが芋 蒟蒻 ごま 砂糖 油 ごま油	生姜 長葱 人参 筍 大根 小松菜 蓮根 にんにく 干し椎茸 ごぼう さやいんげん	622	27.1	799	33.5
20	月	○	ごはん	《☆とっとりけんのりょうり》 どんどうけめしのぐ さわらのさいきょうあげ マーボーどうふ はるまき	いわしだんご じる	牛乳 鶏肉 油揚げ いわしボール 豆腐 さわら西京漬け	白飯 油 蒟蒻 砂糖	生姜 人参 ごぼう こねぎ ほうれん草 大根 長葱 干し椎茸	639	29.9	816	37.1
21	火	○	ごはん	ふたどんのぐ 中・にらまんじゅう	とうふの みそじる	牛乳 豚肉 豆腐 わかめ 油揚げ 味噌 にらまんじゅう	白飯 砂糖 油 ごま油 澱粉	人参 玉葱 長葱 にんにく 生姜 筍 干し椎茸 なら	718	23.2	938	29.0
22	水	○	ツイストパン	《にゅうがくおいわいこんだて》 スパゲッティナポリタン (クラスこなチーズ) 中・やきウインナー おいわいこうはくフルーツポンチ		コーヒー牛乳 ベーコン ソーセージ 粉チーズ ウインナー	ツイストパン 油 スパゲッティ きび砂糖 白玉団子 ナタデココ カットゼリー 苺 カットゼリーりんご	玉葱 人参 青ピーマン マッシュルーム水煮 パイン缶	626	19.0	941	29.9
23	木	○	ごはん	はるキャバツのサラダ (かんきつドレッシング)	チキン カレー	牛乳 豚肉 豆腐 わかめ 油揚げ 味噌 にらまんじゅう	白飯 油 砂糖 蒟蒻	玉葱 人参 長葱 生姜 こねぎ	611	25.8	831	33.8
24	金	○	むぎごはん	はるキャバツのサラダ (かんきつドレッシング)	チキン カレー	牛乳 鶏肉 脱脂粉乳 豚しバーチップ シュレッドチーズ	麦ご飯 ジャが芋 油 きび砂糖 ドレッシング	玉葱 人参 にんにく 生姜 コーン 枝豆 キャバツ	645	22.0	834	27.2
27	月	○	ごはん	しんじゃがのそぼろに さばのカレーあげ 小・のりふりかけ		牛乳 豚肉 さばカレー竜田揚げ のりかつおふりかけ	白飯 油 砂糖 じゃが芋	玉葱 人参 枝豆	703	24.0		
28	火	○	ごはん	たけのこごはんのぐ あつやきたまご いちごヨーグルト	とんじる	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐 油揚げ 味噌 厚焼き卵 いちごヨーグルト	白飯 油 蒟蒻 砂糖	長葱 玉葱 人参 筍 干し椎茸 枝豆 大根 ごぼう	676	29.9	845	35.9
30	木	○	ごはん	ひじきごはんのぐ とりにくのマーマレードソースかけ	キャバツの みそじる	牛乳 鶏肉 打ち豆 油揚げ 味噌 豆腐 ひじき 鶏肉の竜田揚げ	白飯 油 蒟蒻 砂糖 マーマレード	人参 玉葱 長葱 もやし キャバツ 小松菜 ごぼう 干し椎茸	625	28.2	803	34.7
小・13回 中・12回						平均栄養量			646	25.0	844	31.9
※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〉

- ・13日(月) クロワッサン、牛乳
- ・14日(火) フラワーロール、牛乳
- ・16日(木) デニッシュペストリー、牛乳
- ・17日(金) から完全給食になります。

<p>学校給食の7つの目標</p>	<p>健康な体をつくる</p>	<p>望ましい食生活のお手本になる</p>	<p>助け合い、協力し合う社会性を身につける</p>
<p>自然の恵みに感謝する心を育てる</p>	<p>働くことを尊び、感謝する心を育てる</p>	<p>地域の文化を知り、未来に伝える</p>	<p>食を通して社会のしくみを学ぶ</p>

### 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。