



スクールランチ

岩国市立岩国小学校

2024. 4. 8

4月

よていこんだてひょう

曜日	こんだてめい 1年生給食スタート	ざいりょうめい						栄養量 エネルギー (kcal) たん白質 (g)	た お べ て お で	
		主に体を作るものになる		主に体の調子を整えるものになる		主にエネルギーのものになる				その他
		1群	2群	3群	4群	5群	6群			
22	カレーライス (ごはん) フルーツポンチ	ぶたにく、しほはなまめペースト	チーズ 牛乳	にんじん、トマトピューレ	たまねぎ、グリーンピース、にんにく、しょうが、すりおろしりんご	じゃがいも、こむぎこ	バター、あぶら	カレーこ、しょうゆ、ウスターソース、あかワイン、しお、こしょう	638 19.4	魚類 きのこ類
23	せわりパン ポークフランク ポイルキャベツ やさいたっぷりスープ おいわいクレープ(いちご)	(ぶたにく)	牛乳						612 26.7	卵類 種実類
24	ごはん こうやどうふのたまごとじ ひじきのマリネ	こうやどうふ、とりにく、たまご	牛乳	にんじん、さやいんげん	たまねぎ、ほししいたけ	じゃがいも、さとう	あぶら	さけ、しょうゆ	604 24.9	果物類 種実類
25	たけのこごはん さわらのたつたあげ うおそうめんじる	とりにく、あぶらあげ (さわら) どうふ、うおそうめん、かまぼこ、あぶらあげ	牛乳	にんじん	たけのこ	ごはん、さとう	あぶら	さけ、しょうゆ、しお	641 29.7	海藻類 いも類
26	パン ポークビーンズ ごぼうサラダ	ぶたにく、だいず	牛乳	にんじん	たまねぎ、グリーンピース	じゃがいも	あぶら	ケチャップ、ウスターソース、あかワイン、しお、こしょう	568 25.8	乳製品 きのこ類
30	パン とりレバーのかわりあげ とうにゅうスープ ソフールヨーグルト	とりにく、とりレバー、たつたあげ ベーコン	牛乳	にんじん、ほうれんそう	にんにく、えだまめ	さとう、(でんぶん)	あぶら、ごまあぶら	ケチャップ、ちゅうのうソース、す、カレーこ コンソメ、しお、しょうゆ、こしょう	689 32	いも類 果物類

※ 22日(月)・・・1年生給食開始

(都合により献立を変更することがあります。)

<学校給食の食事内容>



月・水・木はごはん、火・金はパンです。ごはんは、ピーコックさんが炊いて届けてくださいます。パンも県産の小麦や米粉から作り、ピーコックさんが届けてくださいます。

<給食室の様子を紹介>

まいいち きゅうよくつく くだ ちようりいん あんしん
毎日の給食を作って下さる調理員さんたちは、みなさんが安心しておいしく食べられるように、いろいろなことに気をつけています。どんな風に給食を作っているか少し紹介します！

●朝早くに運ばれてくる野菜は三槽シンクで3回洗います。異物やごみを取り除き、安全な給食が提供できるようにしています。



●大きな釜で温湯や揚げ物、和え物などを作ります。中心温度85℃以上90秒を確認し、配缶しています。



●岩国小のカレーライスやシチュー、クリーム煮などのルーは、小麦粉やバター、カレー粉などで手作りしています。



<給食献立の工夫>

まごわやさしい献立

健康によい、ま(豆)、ご(ごま)、わ(海藻)、や(野菜)、さ(魚)、し(きのこ)、い(いも)

を全部取り入れた献立を定期的に取り入れ、紹介します。



行事食

四季折々の行事食を取り入れます。

郷土料理

山口県や日本各地の郷土調理を取り入れます。

旬の食材・地元野菜を使った献立

旬の野菜や地元の食材を積極的に使い、給食を作ります。