

スクールランチ

2022.4.8
岩国市立麻里布小学校



ご入学・ご進級おめでとうございます

春の暖かい陽気に包まれる中、いよいよ新年度が始まりました。
学校給食は子どもたちの体と心の健やかな成長のために教育の一環として実施されています。
今年度も子どもたちの元気のもととなる給食にしていきたいとスタッフ一同、気を引き締めています。どうぞよろしくお願いいたします。
調理業務は昨年度に引き続き(株)共立メンテナンスさんに委託されています。

学校給食における 食物アレルギーの対応について

☆学校給食では医師の診断に基づき、保護者と学校の共通理解のもと食物アレルギー対応を行います。

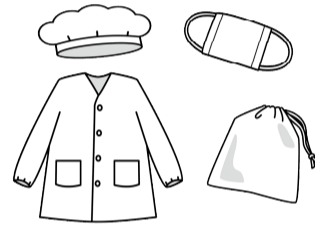
☆すべてのアレルギー原因食品について除去や代替の対応ができないため、お弁当や代替りの食品を家庭からもってくることもあります。

☆万が一の事故防止のため、安全最優先で対応しますので、対応食を提供する場合は、「1つの料理に対して1種類の対応食」を基本とさせていただきます。
(例えば、チーズと卵を使ったスープの場合、代替食は「チーズと卵を除去したスープ」1種類なので、卵だけがアレルギーの人も卵とチーズ両方の除去となります。)

☆食物アレルギー対応は、毎月の確認書で確認され、家庭で、「毎日、こんだて表を確認する習慣」をつけるようにしましょう。

食物アレルギーに限らず、給食についてご心配なことがありましたら、担任を通して、または、担当に直接、ご相談ください。

※清潔な給食着・帽子・ハンカチ・ナフキンをご用意ください。
毎朝の健康チェックをお願いします。



学校給食は成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束

<p>教室内の換気をしましょう。机の上をかたづけナフキンをしましょう。</p>	<p>せっけんで手を洗い、その後アルコールで消毒しましょう。 ※アルコールが心配な方は担任にお知らせください。</p>	<p>給食当番は身じたくを整えます。 発熱・下痢など体調の悪い人は当番をできません。</p>
<p>「いただきます」のあいさつをしてから、マスクをはずしましょう。</p>	<p>姿勢よく、前を向いて、しずかに食べましょう。 食べているときは、会話をひかえましょう。</p>	<p>食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。</p>

献立について

「学校給食摂取基準」に基づき、献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の1/3を目安に、基準値が定められています。「主食・主菜・副菜」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食・郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を工夫しています。また、旬の食材や地場産の食材を取り入れるように努めています。

♥今月は春の食材が続々登場します。旬のおいしさ満載です!

「春キャベツ」・「たけのこ」・「新玉ねぎ」が登場!
たけのこ・玉ねぎは、岩国市産のものが入荷予定です。

※主食について

パン・米飯は曜日が決まっており、パン屋さんから納品されます。
月・木曜日：パン・・・原材料は県産小麦・県産米粉
火・水・金曜日：米飯・・・県産または岩国市産ひのひかり
※ちらしずしなどの混ぜごはんは学校で調理します。
めん(県産小麦うどん等)は不定期に登場します。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>		

衛生管理について

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は健康チェックをし、衛生的な服装で作業を行います。</p>	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。 ※食材に異物混入がないかチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱調理します。 ※加熱した食品は、中心温度を測定し、記録します。</p>
-------------------------------------	--	--

4月 予定献立

給食で使用しなかった食品をおもに載せています。毎食、主食・主菜・副菜をそろえるようにしましょう。

日曜日	主食 主菜 副菜	こんだてめい	おもにエネルギーのもとになる 黄色の食品	おもに体をつくるもとになる 赤色の食品	おもに体の調子を整える 緑色の食品	そのほかの食品	I類群 - たんぱく質 脂質 食塩相当量	家庭でとりたい食品	
12 火	主食	ごはん	米				641 kcal	魚介 海藻	
	主菜	マーボードウフ	米油,三おんとう,ごま油,かたくり粉	ぶたひき肉,豆腐,赤みそ	たまねぎ,にんじん,ほししいたけ,にら,にんにく,しょうが	しょうゆ,酒,トウバンジャン,とうがらし	27.7 g		
	副菜	もやしず	三おんとう	糸かまぼこ(たら,でん粉,みりん,塩,砂糖)	もやし,きゅうり,だいこん	酢,しょうゆ	19.8 g		
		みかんゼリー 牛乳	みかんゼリー(うんしゅうみかん,さとう)	牛乳			1.8 g		
13 水	和食のこんだて: 今が旬の春キャベツやたけのこ、新たまねぎをやさしい味の豆乳みそ汁にしています。								
	主食	ごはん	米				638 kcal	卵 種実	
	主菜	いわしのしょうがに		いわしのしょうがに(いわし,砂糖,しょうゆ,みりん,しょうが,でん粉)		しょうゆ	26.5 g		
副菜	ひじきのいために 春キャベツの豆乳みそしる 牛乳	米油,三おんとう	ひじき,とり肉,大豆,油あげ ベーコン(豚肉,塩,砂糖),生あべ,豆乳,白みそ 飲用牛乳	キャベツ,たまねぎ,たけのこ,ほししいたけ,さやえんどう	にぼし	22.9 g 2.4 g			

日曜日	主食 主菜 副菜	こんだてめい	おもにエネルギーのもとになる 黄色の食品	おもに体をつくるもとになる 赤色の食品	おもに体の調子を整える 緑色の食品	そのほかの 食品	I類* - たんぱく質 脂質 食塩相当量	家庭で とりた い 食品	
14 木	主食	パン	県産小麦米粉パン				653 kcal	豆 海藻	
	主菜	しろみざかなのあますあん	じゃがいも,米油,三おんとう, かたくり粉	すけそうだら	にんじん,たまねぎ,たけのこ, ピーマン,ほししいたけ	チキンスープ,しょうゆ, トマトケチャップ,酢	26.6 g		
	副菜	ブロッコリーの「マネズ」あえ	ごま,ノイグ ハーブマネズ (油,酢, 大豆,水あめ,塩)		ブロッコリー		22.0 g		
		牛乳		牛乳			2.2 g		
15 金	肉豆腐は豚肉と豆腐をメインにしたすき焼き風の煮物です。デザートは旬の柑橘(かんきつ)あまなつです。								
	主食	ごはん	米				608 kcal	魚介 海藻	
	主菜	肉豆腐	しらたき,三おんとう	ぶた肉,豆腐	たまねぎ,にんじん,白ねぎ,ほ ししいたけ	しょうゆ,塩,酒	25.5 g		
	副菜	たくあんあえ	ごま油,ごま		もやし,こまつな,たくあん干 し大根づけ	しょうゆ	17.6 g		
	あまなつ 牛乳		牛乳	あまなつ		1.2 g			
18 月	入学お祝いこんだて:ほんのり甘いこくとうパンに、アレルギーフリーのコーンシチューを組み合わせます。								
	主食	こくとうパン	こくとうパン				662 kcal	豆 きのこ	
	主菜	コーンシチュー	米油,じゃがいも,ノンアレルギー シチューールウ(油,砂糖,とう もろこし粉,オニオンパウダー,塩), 三おんとう	とり肉	たまねぎ,にんじん,とうもろ こし,とうもろこし缶詰(ク レム),パセリ	白ワイン,塩,こ しょう	27.7 g		
	副菜	かいそうサラダ	三おんとう,ごま油	まぐろ水煮,わかめ,白きくらげ, 赤つのまた,くきわかめ,こんぶ	キャベツ,きゅうり	しょうゆ,酢,か らし	19.9 g		
	イチゴゼリー 牛乳	いちごゼリー(いちご,砂糖,豆乳, 油,水あめ)	飲用牛乳			2.7 g			
19 火	主食	カレーライス	米				679 kcal	魚介 海藻	
	主菜	(ごはん・チキンカレー)	じゃがいも,米油,ノアルキ*カ レールー(トウモロコシ粉,砂糖,カレー 粉,塩,トマトパウダー,オニオン パウダー)	とり肉	にんじん,たまねぎ,グリーン ピース,にんにく,しょうが,ト マトピューレ	赤ワイン,こしょ う,塩,しょうゆ	27.0 g		
	副菜	ブロッコリーサラダ	オリーブ油,上白とう	チキンハム(鶏肉,でん粉,塩, 砂糖),かつおぶし	ブロッコリー	こしょう,塩,酢	22.3 g		
		ベビーチーズ 牛乳		ベビーチーズ 飲用牛乳			2.4 g		
20 水	主食	ごはん	米				664 kcal	卵 きのこ	
	主菜	さばのみそに		さばのみそに(さば,砂糖,み そ,みりん,米粉)			27.8 g		
	副菜	しらすいりごまあえ	ごま	しらす干し	こまつな,もやし	しょうゆ	22.2 g		
		じゃがいものそばろに 牛乳	じゃがいも,こんにゃく,米油, 三おんとう,かたくり粉	とりひき肉,生あげ 飲用牛乳	たまねぎ,にんじん,さやいん げん	しょうゆ,みり ん	1.8 g		
21 木	まるパンにホキのフライと野菜のソテーをはさんで、フィッシュバーガーにしていきたいと思います。								
	主食	まるパン(スライスいり)	県産小麦米粉パン				664 kcal	豆 種実	
	主菜	ホキフライ	米油	ホキフライ(ホキ,パン粉,小 麦粉,米粉,トウモロコシでん粉,塩)			30.2 g		
	副菜	キャベツのソテー	米油		キャベツ,ほうれんそう	塩,こしょう	23.4 g		
	ラビオリスープ 牛乳	米油,ラビオリ(小麦粉,塩,豚肉, パン粉,たまねぎ)	ぶた肉 飲用牛乳	たまねぎ,にんじん,きくらげ, トマト,パセリ	塩,こしょう,トマ トケチャップ,しょう ゆ,チキンスープ	2.5 g			
22 金	主食	ハヤシライス	米				641 kcal	卵 海藻	
	主菜	(ごはん・ハヤシシチュー)	米油,ハヤシルウ(小麦,ラード,砂 糖,塩,トマト)	牛肉	にんじん,たまねぎ,グリーン ピース,しめじ,にんにく,しょ うが	塩,こしょう,トマ トケチャップ,デミグラス ソース(小麦粉,ラード,トマト, たまねぎ,にんじ ん,砂糖,塩),カスター ドソース,赤ワイン	25.5 g		
	副菜	大根サラダ	上白とう,ごま,ノイグ ハーブマ ネズ	まぐろ水煮	だいこん,ほうれんそう	しょうゆ	21.6 g		
		牛乳		牛乳			2.4 g		
25 月	豆腐肉団子を手作りし、春キャベツのスープにします。卵アレルギーの人には卵除去の豆腐肉団子を作ります。								
	主食	パン	県産小麦米粉				610 kcal	魚介 種実	
	主菜	春キャベツの豆腐肉団子スープ	三おんとう,かたくり粉	豆腐,とりひき肉,たまご	こまつな,キャベツ,にんじん, ほししいたけ,しょうが	しょうゆ,塩,チキンスー プ,こしょう	27.4 g		
	副菜	じゃがいもとベーコンのサラダ	じゃがいも,オリーブ油	ベーコン(豚肉,塩,砂糖)	さやいんげん	塩,こしょう	23.8 g		
	チョコパテ 牛乳	パテチョコレート(水あめ,砂 糖,カカオマス,加糖脱脂練乳,ココア)	飲用牛乳			3.0 g			
26 火	主食	ごはん	米				664 kcal	卵 小魚	
	主菜	さわらのたつたあげ	米油	さわらの電田揚げ(さわら,で ん粉,しょうゆ,みりん,上白糖)			26.3 g		
	副菜	そくせきづけ		くきわかめ佃煮(わかめ, しょうゆ,砂糖,水あめ,ごま)	きゅうり,キャベツ,スライス きくらげ		20.9 g		
		きりぼし大根のふくめに 牛乳	じゃがいも,こんにゃく,米油, 三おんとう	とり肉,生あげ 飲用牛乳	きりぼしだいこん,にんじん, さやいんげん,ほししいたけ	しょうゆ,みり ん	1.2 g		
27 水	地場産給食の日:県産食材を多く使ったこんだてです。旬のたけのこ、新たまねぎなど斜め字は県産食材です。								
	主食	ごはん	米				597 kcal	魚介 きのこ	
	主菜	たまごやき		県産たまごやき(卵,上白 糖,しょうゆ,塩,みりん,油,でん 粉)			24.8 g		
	副菜	たけのこのおかか	三おんとう	かつおぶし	たけのこ	かつおぶし,しょ うゆ	16.9 g		
	みそしる 牛乳	じゃがいも	わかめ,県産大豆豆腐,油あ げ,麦みそ 飲用牛乳	たまねぎ,ねぎ	にぼし	2.4 g			
28 木	ミートソースはひき肉とたまねぎに豆腐を加えマイルドな味付けにしています。パンにはさんで食べましょう。								
	主食	パン(スライスいり)	県産小麦米粉パン				615 kcal	魚介 海藻	
	主菜	ミートソース	パン粉,三おんとう	牛ひき肉,ぶたひき肉,豆腐	たまねぎ	トマトケチャップ,ウ スターソース,白ワイン,か らし,塩	27.0 g		
	副菜	ABCスープ	アルファベットマカロニ, じゃがいも	ベーコン,うすら卵 牛乳	たまねぎ,にんじん,キャベツ, パセリ	塩,こしょう,チ キンスープ	24.3 g		
	牛乳					2.1 g			