



スクールランチ

岩国市立岩国小学校

※天候等の理由で、食材を予告なく変更する場合があります。

※牛乳は毎日つきます。2群の「主に体をつくるものになる食品(赤)」です。

4月前半 よていこんだてひょう

2026. 4. 8

曜日	こんだてめい	ざいりょうめい						栄養量 エネルギー (kcal) たん白質 (g)	た お べ う ち ね 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			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
2～6年生給食開始：2～6年生の給食がはじまります。3・5年生は成長に合わせて、昨年度よりも量が増えています。									
10	コッペパン いちごジャム ポークビーンズ スパゲティサラダ			にんじん	たまねぎ、グリーンピース	じゃがいも	あぶら	680 26.7	魚 種実類
13	ごはん マーボー豆腐 はるさめサラダ			にんじん、ねぎ	たまねぎ、ほししいたけ しょうが、にんにく たけのこ	でんぷん、さとう	ごまあぶら	642 25.3	いも類 果物類
14	コッペパン ミートソース むぎとやさいのスープ			にんじん ほうれんそう	たまねぎ	パンこ、さとう	あぶら	581 25.7	海藻類 野菜
1年生給食開始：1年生の給食が始まります。はじめは6年生に給食当番をお願いしています。準備の仕方をしっかり見ておきましょう。									
15	ごはん ポークカレー フルーツのヨーグルトあえ			にんじん ほうれんそう	たまねぎ、にんにく	じゃがいも	アレルゲンなしカ レールウ、あぶら	635 20.8	魚 きのこ類
16	ごはん しろみフライ やさいのうまに			にんじん さやいんげん	たまねぎ	パンこ、こむぎこ でんぷん	あぶら	678 26.7	卵 果物類
17	コッペパン ミートボールシチュー ひじきのマリネ			にんじん パセリ ほうれんそう	たまねぎ、ぶなしめじ (たまねぎ)	じゃがいも (でんぷん)	アレルゲンなしシ チュールウ (あぶら)	579 22.0	豆類 種実類

新年度が始まりました

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も子どもたちの健やかな成長を願って、給食室の職員一同、安全でより魅力的なおいしい給食づくりに努めてまいります。どうぞ、よろしくお願いいたします。

給食着の準備をお願いします

新しいクラスでも給食当番が始まります。ボタンや記名の有無、帽子のゴムの確認等、よろしく願いいたします。

学校給食の目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る。</p>	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むための判断力を培い、望ましい食習慣を養う。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社会性と共同の精神を養う。</p>
<p>④食生活が自然の恩恵によって成り立つことを理解し、生命を尊重して自然環境を大切にすることを養う。</p>	<p>⑤食生活がさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養う。</p>	<p>⑥わ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。</p>
<p>⑦食料の生産、消費について正しい理解に導く。</p>		

給食当番の身支度・準備 6つのポイント

食べ物を扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。

<p>1 つめ</p> <p>つめが伸びている人は短く切っておきましょう。</p>	<p>2 白衣</p> <p>清潔な白衣をきちんと身につけましょう。</p>	<p>3 帽子</p> <p>髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。</p>
<p>4 マスク</p> <p>マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。</p>	<p>5 ハンカチ</p> <p>給食用の清潔なハンカチを用意しましょう。</p>	<p>6 手洗い</p> <p>石けんを使って十分な手洗いをしましょう。</p>

学校給食は、教育の一環として位置づけられ、文部科学省から示されている学校給食摂取基準に基づいて作られています。学校給食法により、上記の7つの目標が定められ、日々の給食を「生きた教材」として活用して食に関する指導を行うことで、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達を促すことを目的としています。

今年度も1年間
よろしくお願いいたします



スクールランチ

岩国市立岩国小学校

※天候等の理由で、食材を予告なく変更する場合があります。

※牛乳は毎日つきます。2群の「主に体をつくるもとになる食品(赤)」です。

4月後半

よていこんだてひょう

2026. 4. 8

曜日	こんだてめい	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 ち ね で
		主に体を作るもとになる		主に体の調子を整えるもとになる		主にエネルギーのもとになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
入学・進級祝い献立：入学・進学おめでとうございます。給食をしっかり食べて1年間元気に過ごしましょう。									
20	ごはん チキンチキンごぼう まごわやさしいじる おいわいゼリー	とりにく とうふ、ほんぺん むぎみそ		えだまめ にんじん、ねぎ	ごぼう たまねぎ、ぶなしめじ		ごぼう じゃがいも	701 26.2	魚 野菜
21	コッペパン(小) スパゲティナポリタン えだまめサラダ			にんじん ピーマン	たまねぎ		コッペパン スパゲティ さとう	631 25.8	海藻類 種実類
22	ごはん いわしのうめに ひじきのいために あいしょうじる	いわし だいず、あぶらあげ	ひじき	にんじん			ごはん さとう、でんぷん こんにやく、さとう	654 24.4	果物類 きのこ類
23	ごはん かんこくふうにくじゃが ナムル はちみつレモンゼリー	ぶたにく、なまあげ		にんじん さやいんげん	たまねぎ、にんにく		ごはん しらたき、さとう	721 24.3	魚 いも類
24	まるパン ハンバーグのケチャップソースがけ ポイルキャベツ ビーフンスープ	ハンバーグ(ぶたにく、とりにく)			(たまねぎ)		さとう、(でんぷん、さとう、じゃがいも)	632 26.5	乳製品 海藻類
27	わかめごはん(減) きつねうどん きりぼしだいこんのサラダ		わかめ				ごはん、さとう うどん、さとう	618 24.6	きのこ類 いも類
28	チーズパン コーンシチュー ツナとやさいのごまあえ		チーズ				パン じゃがいも	611 27.5	魚 果物類
30	ごはん ぎょうざどん(ぐ) ABCスープ ソフールヨーグルト	ぶたにく、だいず		にら	しょうが、にんにく キャベツ		ごはん さとう、でんぷん	694 27.2	海藻類 種実類

<学校給食の食事内容>



<給食室の様子を紹介>

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付けています。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。



●大きな釜で温食や揚げ物、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。

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。

お知らせ

献立表は学校あんしんメールにて毎月末頃に配信します。よろしくお願いたします。
※アレルギー対応者の個人献立表につきましては、個別に紙媒体で配布させていただきます。