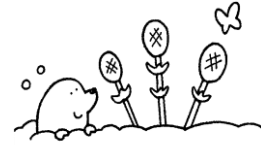




給食だより



ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校給食は子どもたちの発育に必要な栄養バランスのとれた食事を提供するだけでなく、安全でおいしく、心も豊かになれるように心を込めて作っていきます。また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。今年度も給食にご理解、ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

4月12日(月)より給食がスタートします。入学、進級お祝いメニューです。子どもたちに人気のエビフライやお祝いデザートがつきます。



学校給食の目標



- ①適切な栄養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事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性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、生命及び自然を尊重する精神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、正しい理解に導くこと。

資料 「学校給食法」

保護者の皆様へ



- 主食のパンやごはんは、徳島市学校給食会から届きます。
令和3年4月より、ごはんとパンの回数が変わります。
ごはん週4～5回(月～木と隔週金曜日)パン月2回(基本的に第2・第4金曜日)
- 牛乳は毎日牛乳から届きます。徳島県産の牛乳です。
- おかずは校内にある給食室で作っています。調理員2名で約100食の給食を作っています。本校では自校で管理栄養士が献立作成や食材の発注等を行っています。

2021年4月

鳴門教育大学附属特別支援学校

日	曜	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力のもとになる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー -kcal
12	月	ごはん さけふりかけ エビフライ すまし汁 クレープ	かまぼこ わかめ 牛乳	ごはん タルタルソース	たまねぎ にんじん えのき ねぎ	694
13	火	ごはん 大豆入りきんぴら さばのすだちみそ煮	豚肉 大豆 ちくわ さばのすだちみそ煮 牛乳	ごはん ごま 油 砂糖 ごま油	ごぼう にんじん さやいんげん とうがらし つきこんにゃく	740
14	水	ごはん 和風ハンバーグ かにと水菜のスープ 型抜きチーズ	ハンバーグ かに身 わかめ 型抜きチーズ 牛乳	ごはん 砂糖 ごま でんぷん	ヨ みずな にんじん たまねぎ えのき	688
15	木	麦ごはん 味付けのり 高野豆腐のたまごとじ ブロッコリーの土佐あえ	味付けのり 高野豆腐 鶏肉 かまぼこ たまご かつお節 牛乳	麦ごはん 砂糖	たまねぎ にんじん グリンピース 干しいたけ レモン果汁 ブロッコリー	687
16	金	カレーライス 福神漬 ナタデココ入りフルーツミックス	豚肉 脱脂粉乳 牛乳	ごはん じゃがいも 油	にんじん たまねぎ グリンピース 福神漬 みかん パイン 黄桃	797
19	月	ごはん コロッケ ポイルキャベツ はるさめスープ	ベーコン わかめ 牛乳	ごはん コロッケ 油 はるさめ	キャベツ たまねぎ にんじん とうもろこし 干しいたけ	759
20	火	ごはん ひじきの炒め煮 肉団子の照り煮	ひじき 鶏肉 厚揚げ 大豆 肉団子の照り煮 牛乳	ごはん 油 砂糖	れんこん にんじん さやいんげん つきこんにゃく	739
21	水	ごはん いわしの梅しょうゆ煮 きゅうりのかおりづけ 豆腐のみそ汁 さくらゼリー	いわしうめしょうゆ煮 豆腐 油揚げ わかめ みそ 牛乳	ごはん ごま油 さくらゼリー	きゅうり にんじん だいこん ねぎ	706
22	木	ごはん マーボー豆腐 春巻き	牛豚ひき肉 豆腐 みそ 牛乳	ごはん 油 砂糖 ごま油 でんぷん	にんじん たまねぎ たけのこ グリンピース ねぎ ヨ	838
23	金	パン ブルーベリー マカロニのクリーム煮 オムレツ	鶏肉 ベーコン えび オムレツ 牛乳	パン マカロニ 油	たまねぎ にんじん グリンピース	792
27	火	ハヤシライス ブロッコリーとチーズのサラダ	牛肉 チーズ 牛乳	ごはん バター 油 ドレッシング	たまねぎ にんじん マッシュルーム ニ グリンピース ブロッコリー	730
28	水	ごはん 厚揚げのそぼろ煮 ごぼうサラダ	牛豚ひき肉 厚揚げ さつま揚げ 牛乳	ごはん 油 砂糖 マヨネーズ ごま	ヨ たまねぎ にんじん さやいんげん ごぼう きゅうり とうもろこし こんにゃく	742
30	金	ごはん 八宝菜 ショーロンポー	豚肉 えび いか うすら卵 牛乳	ごはん 油 でんぷん ごま油	ヨ にんじん はくさい たまねぎ たけのこ チンゲン菜	750

- * 牛乳は毎日つきます。
- * 緑の仲間の ニ → にんにく ヨ → しょうが のことです。
- * 物資購入の都合により、献立または原材料を一部変更することがありますが、ご了承ください。

給食室より ~今年度もよろしくお願ひします!~

みなさんが食べている給食を作っている人は、
給食室にいる2人の調理員さんです。
調理員さんたちは毎日一生懸命に作っています。
みなさんがおいしく、残さず食べてくれることが
お仕事の一歩の励みになります。

