

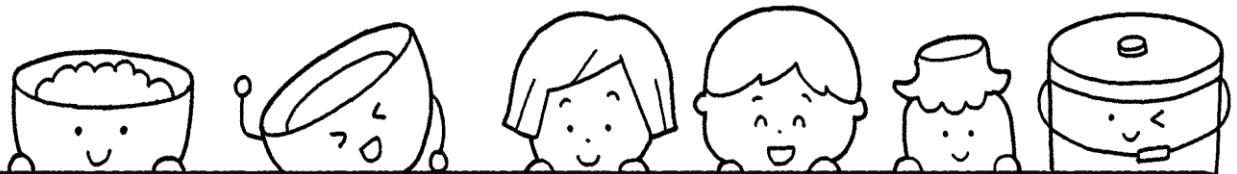
4月給食だより

新入生のみなさん、ご入学おめでとうございます。在校生のみなさんは、ご進級おめでとうございます。新しい環境で不安なこともたくさんあると思います。疲れやすい時期なので早寝、早起き、朝ごはんを心がけ毎日、元気に登校しましょう。

給食室では、安心・安全でおいしい給食作りに努め、楽しい食事や、様々な食に関する体験を通じて、食への興味が持てるような環境作りをしていきたいと思ひます。

今年度も学校給食にご理解ご協力を、どうぞよろしくお願いいたしす。

食育基本法の前文には、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。とあります。学校の食育の中心は「学校給食」です。給食を通して、子どもたちに食のすばらしさを伝えていきます。



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」

食事前の手洗いを忘れずに

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒や感染症などを予防するためにとっても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗いましょう。



2023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	水	ごはん ゆかり エビフライ レタスのスープ いちご	ベーコン たまご 牛乳	ごはん 油 タルタルソース	レタス たまねぎ にんじん パセリ とうもろこし いちご	716
13	木	ごはん 高野豆腐の卵とし わかめサラダ	高野豆腐 鶏肉 たまご かまぼこ わかめ 牛乳	ごはん 砂糖 ドレッシング	たまねぎ にんじん グリーンピース 干しいたけ キャベツ きゅうり とうもろこし	675
14	金	カレーライス ナタデココ入りフルーツ 福神漬	豚肉 牛乳	ごはん じゃがいも 油	にんじん たまねぎ ｺﾝ グリーンピース 福神漬 みかん パイン 黄桃	756
17	月	ごはん 和風ハンバーグ みずなのスープ 桃の杏仁豆腐	ハンバーグ わかめ 牛乳	ごはん 砂糖 ごま でんぷん	ｼｮ みるな にんじん たまねぎ えのき	662
18	火	ごはん れんこんの五目炒め チキンチーズカツ	豚肉 大豆 ちくわ チキンチーズカツ 牛乳	ごはん 油 砂糖 ごま油	れんこん にんじん さやいんげん つきこんにゃく	737
19	水	ビビンバ わかめのスープ	牛豚ひき肉 ちりめん みそ 錦糸たまご ささ身 ベーコン わかめ 牛乳	ごはん ごま 砂糖 油 ごま油	にんじん もやし きゅうり たまねぎ	724
20	木	ごはん じゃがいものそぼろ煮 さばのみそ煮	牛豚ひき肉 さつま揚げ さばのみそ煮 牛乳	ごはん じゃがいも 砂糖 油	にんじん たまねぎ グリーンピース ｼｮ	743
21	金	ごはん 八宝菜 ショールンボー	豚肉 えび いか うすら卵 牛乳	ごはん 油 でんぷん ごま油	ｼｮ ｺﾝ にんじん はくさい たまねぎ たけのこ チンゲン菜	730
25	火	ごはん 牛肉とうすら卵の野菜炒め 豆サラダ	牛肉 うすら卵 みそ チーズ ミックス豆 牛乳	ごはん 油 砂糖 ごま ドレッシング	にんじん たまねぎ 干しいたけ キャベツ さやいんげん きゅうり	728
26	水	ごはん さんまカボスレモン煮 きゅうりのかおり漬け 豚汁	豚肉 豆腐 油揚げ みそ 牛乳	ごはん ごま油	きゅうり だいこん にんじん ごぼう ねぎ	709
27	木	ごはん マーボー豆腐 揚げぎょうざ	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 ｼｮ ｺﾝ	791
28	金	小型パン メープルシロップマーガリン ミートソーススパゲティ ブレンオムレツ	牛豚ひき肉 オムレツ 牛乳	小型パン スパゲティ 油	にんじん たまねぎ マッシュルーム グリーンピース ｺﾝ	814

- * 牛乳は毎日つきます。
- * 緑の仲間の ｺﾝ → にんにく ｼｮ → 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。

お知らせ



- 主食のごはんとパンは、徳島市学校給食会から届きます。
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）
※（献立の都合で給食納入業者へパンを注文し、ごはん・パンの回数が変わる月もあります。）
- 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。
- 給食費は1食あたり小学部332円、中学部・高等部366円です。

