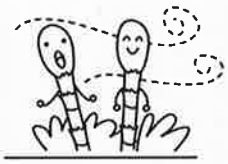
平成27年度

4月 きゅうしょくだより

常盤野小中学校

月	火	水	木	金
	7 ・ごはん ・豚のみそ焼き ・大根のそぼろ煮 ・とろろ昆布のすまし汁 ・牛乳　・紅白団子	8 ・ごはん ・さわらのごま焼き ・白菜のおかか和え ・キャベツのみそ汁 ・牛乳	9 ・コッペパン ・獄きみコロッケ ・豆腐サラダ ・ミネストローネ ・牛乳	10 ・さめのそぼろごはん ・厚焼玉子 ・菜の花和え ・もやしのみそ汁 ・牛乳
13 ・ごはん ・シュウマイ ・マーボー豆腐 ・チンゲン菜のスープ ・牛乳	14 ・かき揚げうどん ・しめじの和え物 ・牛乳 ・りんご入りアイス	15 ・ごはん ・さばの黒酢あんかけ ・いんげんの塩炒め ・麩のみそ汁 ・牛乳	16 ・ごはん ・照焼チキン ・キャベツ和え ・大根のみそ汁 ・牛乳	17 ・オムライス ・コーンサラダ ・オニオンスープ ・牛乳
20 ・ごはん ・いわしの紀州煮 ・切干大根の炒め煮 ・豆腐のみそ汁 ・牛乳	21 ・ごはん ・手羽の中華煮 ・きくらげの中華サラダ ・中華スープ ・牛乳	22 ・ごはん ・揚げ出し豆腐 ・もやしの酢の物 ・里芋のみそ汁 ・牛乳	23 ・米粉パン ・ハンバーグ ・海藻サラダ ・コーンスープ ・牛乳	24 ・チキンカレー ・福神漬け ・ツナサラダ ・フルーツポンチ ・牛乳
27 ・ごはん ・若竹の信田煮 ・筑前煮 ・みそかきたま汁 ・牛乳	28 ・菜の花のスパゲティ ・ブロッコリーサラダ ・洋風スープ ・ジョア	29 昭和の日 	30 ・ごはん ・つくね串 ・野菜ごま酢和え ・せんべい汁 ・牛乳	

材料の都合により、献立の変更があるかもしれませんがご了承下さい。

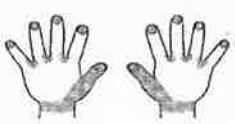
今月の給食目標 **手をきれいに洗おう！**

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。

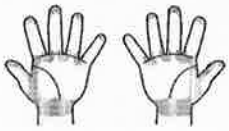
きれいに手を洗おう!!

石けんをよく泡立てて、手のひらや手の甲をしっかり洗います。忘れがちな指と指の間、つめ、手首もよく洗って、水で洗い流します！

つぎのようなところは、洗い残しが多いので、特に気をつけて洗いましょう。



・つめと指先
・指と指の間
・親指
・手首



学校給食は 生きた教材です

学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となります。

きゅうしょくだよりを参考に！

給食は栄養バランスを考えて作られています。主食・主菜・副菜がそろっているので、献立を立てる時の参考にしてください。また、お子さんに、給食に出る好きな料理を聞いて、ぜひご家庭でも作ってみてください。

リクエストがあれば、おたよりなどで紹介したいと思います。

今年度もみなさんに安全でおいしい給食を食べてもらえるようにがんばりますので、よろしくお願いします。
栄養士：中澤、調理員：成田、神、給食担当：山平