

月	火	水	木	金
4月の献立の紹介 旬の食材:春キャベツ、みつば、かぶ、菜の花、わかめ 16日:入学・進級お祝い献立。子どもたちに人気の献立ばかりです。 22日:令和6年度の具だくさんみそ汁コンテスト「給食で食べたいな部門」で最優秀賞を受賞したものです。 25日:ししゃもを骨まで食べられるように揚げます。よくかんで食べてください。 30日:給食センターでたっぷりのしょうがと一緒に煮たサバの旨煮です。				4 入学式
7 牛乳 小1欠食	8 牛乳 小1欠食	9 牛乳 小1欠食	10 牛乳 小1欠食	11 牛乳 中3欠食
ごはん のっぺい汁 ちくわのかば揚げ(4年~2個) マカロニサラダ	ごはん はるさめすまし 肉じゃが ごまネーズサラダ	ごはん 豆腐のみそ汁 かつおとごぼうのスタミナ揚げ わかめ入りおひたし	コッペパン コーンスープ 鶏肉のマーマレード焼き シーザーサラダ(乳・小麦入り) (教室でクルトンを混ぜて配ってください)	ごはん ABCスープ ハンバーグ 春色サラダ
14 牛乳 中3欠食	15 牛乳 中3欠食	16 牛乳 入学・進級お祝い献立	17 牛乳	18 牛乳
ごはん かきたま汁 厚揚げの肉みそかけ のり酢あえ	ごはん 沢煮椀 シルバーの西京焼き 大豆のサラダ	わかめごはん お祝い汁 鶏のから揚げ(4年~2個) 寒天サラダ お祝いいちごゼリー(乳なし)	食パン 肉団子スープ 野菜グラタン(乳・小麦なし) まぜっこサラダ いちごジャム	ごはん ポークカレー 大根とツナのサラダ フルーツあえ
21 牛乳	22 牛乳	23 牛乳	24 牛乳	25 牛乳
ごはん 四川スープ 凍り豆腐と鶏肉の甘辛がらめ チーズサラダ	ごはん おかわり必須!クリーミー豚汁(乳入り) 赤魚の利休焼き かぶの即席漬け	ごはん 凍り豆腐のみそ汁 厚揚げと豚肉のみそ炒め かみかみサラダ(いか入り) レモンヨーグルト	丸パン 春キャベツのスープ えびカツ ポテトサラダ	ごはん 玉ねぎのみそ汁 ししゃもごま天ぷら(4年生~2本) はるさめサラダ ふりかけ
28 計画休業	29 昭和の日	30 牛乳	具だくさんみそ汁	お問い合わせ
		ごはん 鶏ごぼうスープ さばのうま煮 ブロッコリーサラダ	季節のおすすめ かみかみ献立	Tel&Fax 0263-92-4585

食育だより

ご入学・ご進級おめでとうございます。

子どもたちが元気に学校生活を送れるよう
おいしい給食づくりを目指して給食センター職員
15名で力をあわせてがんばります。
肥満、そう身、食物アレルギー、スポーツ栄養、偏
食等、食に関するご相談等ありましたら、担任の
先生を通じてお声がけください。

本年度もよろしくお願いいたします。



栄養教諭 荻上裕子

松本市の学校給食は

給食を通して、将来の健康につながる食べ方を身に付けられる
ようにと献立を立て、食育を推進しています。

- 1 「主食・主菜・副菜」がそろった栄養バランスの良い献立
- 2 「まつもとの日」に合わせた郷土食や地場産物の提供
- 3 具だくさんみそ汁の提供
- 4 噛み応えのある献立
- 5 だしをとり、素材の味を生かした汁物
- 6 適塩の献立
- 7 アレルギー対応食(代替食)の提供