



栄養指導目標 楽しく食事をする環境をととのえよう 横手市大森学校給食センター

月	火	水	木	金
		F-(kcal) たんぱく質(g) 今月 基準 今月 654 21.1~ 32.5g 25.6 826 27.0~ 41.5g 31.8	7日 ごはん 鶏肉の香味やき ごま風味あえ えのきのみそ汁 菜の花ふりかけ	8日 ごはん はるまき 海藻サラダ 中華つくねスープ
11日 ごはん 白事意フライ (Pタルタルソース) ひじきのいり煮 春野菜のみそ汁	12日 ポークカレー 福神漬 もやしのナムル さかなっつ	13日 わかめごはん トマトソースハンバーグ キャベツとハムのサラダ ほうれん草のみそ汁 鉄	14日 しょうゆラーメン にらまんじゅう ごぼうサラダ	15日 ごはん さばのみそ煮 切干大根の煮物 かきたま汁
18日 ごはん 豚肉のガーリックやき ゆで野菜 (パック和風ドレッシング) 大根のみそ汁	19日 丸パン オムレツのピザソースがけ 暮キャベツと横手産しいたけ のペペロンチーノ★ クリームシチュー こ	20日 ごはん ほっけのこんぶしょうゆやき 大根のそぼろ煮 若竹汁 さくらゼリー	21日 ごはん スパイシーポテトコロッケ もやしのごま酢あえ 根菜みそ汁	22日 ごはん 鶏肉のごまみそやき はるさめサラダ なめこのみそ汁 低塩のりつくだに
25日 ごはん とんかつのソースがけ スパゲティサラダ じゃがいものみそ汁	26日 ハヤシライス 流神漬 かみかみサラダ 豆乳プリン	27日 ごはん いわしのオレンジ煮 藤樹とピーマンのピリ挙いため もやしのみそ汁	28日 なめこうどん デスぷら(ちくわ・かぼちゃ) キャベツの塩レモンあえ 中学校のみ ヨーグルト	29日 昭和の日

※感染症等の流行により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

「★」マークは、今月の横手市統一料理です。

ご入学・ご進級おめでとうございます。これからはじまる学校生活にやる気や期待も高まっていることでしょう。 環境が変わり、不安や緊張から体調をくずしやすくなる時期です。元気に学校生活を送ることができるよう、1日 3回の食事と睡眠をしっかりとりましょう。

給食当番の身実度



ホッラレヒス、ヒラーヒル 給食当番になった人は、給食の準備をする前 に給食当番としてふさわしい清潔な勇支度をし ているかどうかを確認しましょう。

★「横手市統一料理を実施します」★

横手市内には、4つの給食センターがあります。

地域や校種をまたいで給食の提供をしていますので、兄弟姉妹で違う 献立の給食を食べているところもあります。

そこで栄養士部会では、今年度も横手市統一料理を実施し、児童生徒 のみなさんに少しでも同じ料理を味わってもらいたいと計画を立ててい ます。(提供日は、同じ日とは限りません)

4月の横手市統一料理は、

「春キャベツと横手産しいたけのペペロンチーノ」です。 どうぞお楽しみに!

大森学校給食センターでは、 大森小・明峰中 595人分の 給食を作ります!

