



入学・進級おめでとう

ご入学・ご進級おめでとうございます！4月は、新しい生活への期待に胸をふくらませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期もあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。



日	10	11	12 お祝いこんだて
牛乳	りんごゼリー	チンゲンサイの中華和え	ほうれんそうの磯辺和え
ごはん	フライドポテト	白ごはん マーボー豆腐	鯛の塩焼き
減量ミルクパン	ポークビーンズ		麦ごはん じゃがいものうま煮
エネルギー	たんぱくしつ	たんぱくしつ	たんぱくしつ
639 kcal	26.5 g 23.2 g	597 kcal	25.0 g 19.2 g
あか	きゅうにゅう ふたにく	あか	きゅうにゅう たい
き	だいず こなかつん	き	とうふ みそ
みどり	ミルクパン あぶら じゃがいも さとう	みどり	こめ ラード さとう
	にんにく セロリ にんじん たまねぎ トマトずしに りんごジュース		にんにく しょうが ねぎ チンゲンサイ キャベツ にんじん コーン

日	15	16	17	18	19
牛乳	切干大根とツナのサラダ	花見だんご	ベーコンポテト	焼きうどん	小松菜のごま和え
ごはん	カレーライス	小松菜と白菜の和えもの	鰯の菜の花オイル焼き	小魚ふりかけ	ちくわの天ぷら(2こ)
減量白ごはん	ゆかり和え	たけのごはん 豆腐のみそ汁	黒糖パン 野菜スープ	減量白ごはん ゆかり和え	麦ごはん わかめのみそ汁
エネルギー	たんぱくしつ	たんぱくしつ	たんぱくしつ	たんぱくしつ	たんぱくしつ
667 kcal	22.1 g 13.0 g	589 kcal	21.2 g 15.1 g	561 kcal	22.2 g 11.6 g
あか	きゅうにゅう	あか	きゅうにゅう とり	あか	きゅうにゅう ちくわ
き	こめ おおむぎ あぶら じゃがいも	き	こめ あぶら	き	こめ おおむぎ こむぎ
みどり	バター こむぎ さとう ごま	みどり	はなみだんご	みどり	うどん ごま
	にんにく しょうが セロリ たまねぎ にんじん きりぼしだいこん きゅうり		にんにく にんじん こまつな はくさい たまねぎ ねぎ		キャベツ しょうが にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ

日	22	23	24	25	26
牛乳	しおキャベツ	そえ野菜 ソース	アスパラのホワイトグラタン	にんじんとまやしのごま和え	セミノール
ごはん	鯖のカレー焼き	鶏肉のねぎソースかけ(2こ)	いちごジャム	さわらの竜田揚げ	ピラフ ポトフ
減量白ごはん	卵スープ	減量菜ごはん ふきとたけこの煮物	コッペパン フレンチサラダ	白ごはん ひじきの炒り煮	
エネルギー	たんぱくしつ	たんぱくしつ	たんぱくしつ	たんぱくしつ	たんぱくしつ
602 kcal	26.9 g 20.9 g	667 kcal	26.8 g 26.4 g	646 kcal	27.1 g 22.3 g
あか	きゅうにゅう	あか	きゅうにゅう	あか	きゅうにゅう
き	こめ おおむぎ あぶら	き	こめ おおむぎ てんぷん	き	こめ てんぷん あぶら
みどり	キャベツ にんじん	みどり	キャベツ しょうが にんにく	みどり	しょうが にんじん
	たまねぎ ねぎ		ねぎ ふき たけのこ にんじん		たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ セロリ セミノール

29 昭和の日

給食当番は みじたくを とのえて健康チェックをしましょう！

ぼうしに かみのけを きちんと 入れる

マスクは はなまで おおう

手は せっけんで きれいに あらう

つめを みしかく する

白い歯は 満げつに

30 ひつけ

その日のメニュー (もりつけ図)

牛乳	ごはん	減量白ごはん	エネルギー	たんぱくしつ	しつ
きゅうにゅう	ししゃも	ふたにく	598 kcal	23.2 g	17.1 g
あか	きゅうにゅう	ししゃも			
き	こめ	おおむぎ			
みどり	パンこ	あぶら			
	キャベツ	ごぼう			
	にんじん	だいこん			

いろ しよっき

みどり	おおきなおわん
	・ごはん
	・うどん、ラーメン
	おおきなおさら
	・パン
	・カレーライス、チャーハン
	ちいさなおわん
	・みそしる、スープ
	・にも、サラダ
オレンジ	ちいさなおさら
	・フライ、からあげ、やきぎかな
	・あえもの、サラダ、くだもの

https://school.iga.ed.jp/lunch/elementary/

伊賀市教育委員会のホームページにて、献立表を公開しています。
「献立詳細」をみると、それぞれの料理に使う材料がわかります。ご活用ください。

元氣の基本!

早寝・早起き・朝ごはん

朝ごはんの効果

やる気や集中力が 高まる	イライラ しにくくなる	運動能力 アップ	便秘を 予防する	生活リズムが 整う
--------------	-------------	----------	----------	-----------

給食には、たくさんの学びが詰まっています

栄養バランス	ふるさとの食文化	よりよい人間関係の形成
食品の種類や特徴	感謝の心	食事の喜び・楽しさ
食料の生産・流通・消費	世界の食文化	食に関する知識・理解・関心

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるように取り組んでいきます。学校給食へのご理解・ご協力のほどよろしくお願いたします。

※献立は、中学年(3・4年生)のエネルギー量を掲載しています。 ※材料の都合により、献立を変更する場合があります。