

# 4月の こんだて



南センター校区

献立目標：春の味覚を味わい、楽しく食べよう  
★は、裏面で献立紹介しています。 松江市教育委員会  
(令和5年 4月)

日・曜	こんだてめい	南センター校区						エネルギー (kcal)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
	あかのしょくひん おもにからだをつくる もとなるしょくひん	みどりのしょくひん おもにからだのちようしを ととのえるしょくひん		きいろのしょくひん おもにエネルギーの もとなるしょくひん		エネルギー (kcal)		
12・水	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・さばのみそに ・げんきサラダ ・はるやさいのすましじる	さば みそ ローズハム かつおぶし かまぼこ ゆば	ぎゅうにゅう こんぶ わかめ	トマト にんじん あすっこ	キャベツ きゅうり とうもろこし たけのこ たまねぎ	ごはん むぎ さとう	あぶら	小 641 中 807
13・木	・しまねぎゅうの ハヤシライス ・ぎゅうにゅう ・きりぼしだいこんの ベーコンいため ・フルーツミックス	ぎゅうにく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな トマト	たまねぎ きりぼしだいこん れんこん パイナップル もも みかん	ごはん むぎ	あぶら ごまあぶら	小 677 中 828
14・金	・まるパン ・きなこクリーム ・ぎゅうにゅう ・とりにくのパンこやき ・ごぼうサラダ ・コンソメスープ	とりにく ツナ ウインナー	ぎゅうにゅう	にんじん ブロッコリー	キャベツ ごぼう きゅうり えだまめ とうもろこし たまねぎ	パン じゃがいも パンこ	あぶら きなこクリーム ノンエッグ マヨネーズ	小 677 中 835
17・月	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・あじのこうみフライ ・こまつなののりあえ ・ぶたじる	あじ ぶたにく とうふ みそ	ぎゅうにゅう のり	こまつな にんじん あおねぎ	もやし キャベツ だいこん こんにゃく	ごはん むぎ じゃがいも こむぎこ パンこ	ごま あぶら	小 624 中 759
18・火	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・たらのケチャップあえ ・はるさめサラダ ・ギョーザスープ	たら ローズハム ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	キャベツ きゅうり きくらげ たまねぎ たけのこ	ごはん むぎ かたくりこ さとう はるさめ こむぎこ	あぶら ごまあぶら	小 644 中 797
19・水	・こくとうパン ・ぎゅうにゅう ・ハンバーグてりやきソース ・はるキャベツのサラダ ・あさりの とうにゅうスープ	ぶたにく とりにく あさり とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん ブロッコリー あすっこ	キャベツ たまねぎ とうもろこし マッシュルーム エリンギ	こくとうパン かたくりこ さとう	あぶら	小 695 中 895
20・木	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・ぎゅうにくとれんこんの きんぴら ・だいこんサラダ ・しいたけのみそしる	ぎゅうにく ローズハム こうやどうふ みそ あじふんまつ	ぎゅうにゅう	さやいんげん にんじん あおねぎ	れんこん だいこん きゅうり しいたけ たまねぎ	ごはん むぎ じゃがいも さとう	あぶら ごま ごまあぶら	小 629 中 774
21・金	・ごはん ・いたわかめ ・ぎゅうにゅう ・あごのやきのてんぷら (小:2こ、中:3こ) ・おちゃサラダ ・さわにわん	あごのやき ぶたにく	ぎゅうにゅう いたわかめ	せんちゃん グリーン アスパラ にんじん あおねぎ	キャベツ たまねぎ とうもろこし えのきたけ ごぼう	ごはん むぎ こむぎこ	あぶら ノンエッグ マヨネーズ	小 633 中 792

茶の湯の日献立

南センター校区

日・曜	こんだてめい	南センター校区						エネルギー (kcal)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
24・月	・コッペパン ・いちごジャム ・ぎゅうにゅう ★サイコロポークステーキ ・かいそうとツナのサラダ ・ABCスープ	ぶたにく ツナ	ぎゅうにゅう わかめ こんぶ しろふのり あかとさかのり しろとさかのり	にんじん こまつな	キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ しめじ	パン いちごジャム さとう マカロニ かたくりこ	ごま ごまあぶら	小 626 中 794
25・火	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・とりにくのしおからあげ ・カラフルサラダ ・おいわいすましじる ・いちごゼリー	とりにく なると	ぎゅうにゅう	ブロッコリー にんじん あかピーマン きピーマン あおねぎ	キャベツ たまねぎ しいたけ たけのこ レモン	ごはん むぎ かたくりこ いちごゼリー	あぶら	小 691 中 832
26・水	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・さばのしおやき ・ひじきのにもの ・なめこのみそしる	さば あぶらあげ みそ あじふんまつ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん こまつな	こんにゃく えだまめ なめこ たまねぎ	ごはん むぎ さとう じゃがいも	あぶら	小 646 中 789
27・木	・あごだしラーメン ・ぎゅうにゅう ・にくだんご あますあんかけ ・こんさいのごまドレあえ	ぶたにく とりにく ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ もやし たけのこ ごぼう れんこん キャベツ	ちゅうかめん さとう かたくりこ	ごま	小 635 中 781
28・金	・ごはん ・ぎゅうにゅう ・にくじゃが ・さわらのうめみそやき ・ほうれんそうとチーズの いそかあえ	ぶたにく さわら みそ	ぎゅうにゅう チーズ のり	にんじん さやいんげん ほうれんそう	たまねぎ こんにゃく うめ キャベツ	ごはん むぎ じゃがいも さとう	あぶら	小 693 中 842

入学・進級お祝い献立

～今月の松江でとれた食材や食品～  
こめ、キャベツ、にんじん、板わかめ、しいたけ、あごのやき

【旬の食材】  
キャベツ たけのこ 菜の花 あすっこ さわら わかめ 山菜

☆行事、材料の都合などで献立を  
変更することがあります。  
☆学校給食は皆様の給食費でまか  
なわれています。忘れずに納め  
ましょう。

学校給食摂取基準 (小) (中)  
エネルギー 650 kcal 830 kcal

～学校給食が始まります～

学校給食は、旬の食材や地元の食材を多く使い、みなさんに必要な栄養がとれるように、献立を考えて作っています。また、毎日の給食は、「おいしくなりますように」と心を込めて作っています。  
裏面には「献立だより」を載せています。旬の食材や献立の紹介、食育についての情報も載せていますので、併せてご覧ください。

# 4月のこんだてだより

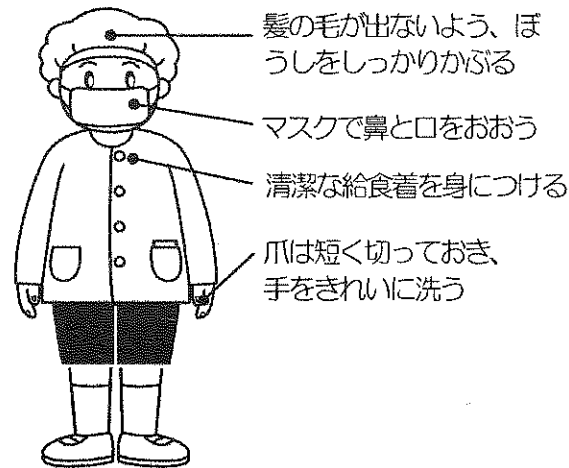
ご入学・ご進級おめでとうございます。

希望いっぱいの新年度が始まりました。みなさんが1年間、それぞれの力を伸ばして、元気に成長していくために、今年度も安全・安心でおいしい給食を届けられるよう努めていきます。どうぞよろしくお願いいたします。

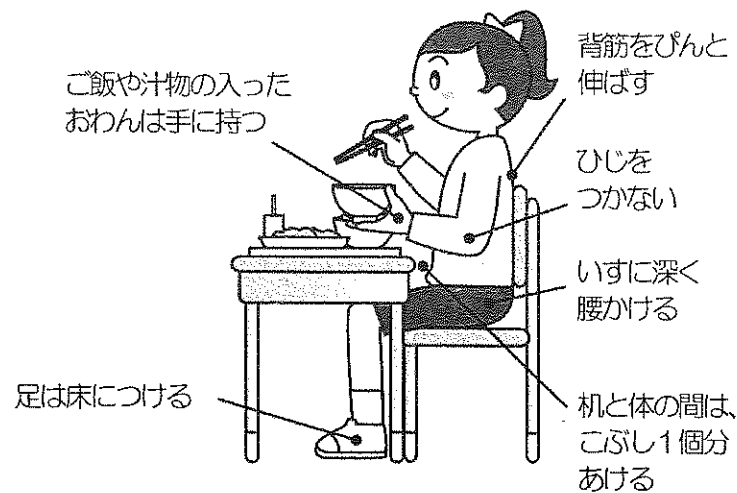
## 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	

### 給食当番は、身支度をきちんと整えましょう



### よい姿勢で食べましょう



### 学校給食の内容

**ごはん** 週3~4回  
白いごはんの他に、炊き込みごはん、カレーライスなどがあります。

**めん** 月1~2回  
中華めん、ソフトめん、うどんがあります。

**パン** 週1~2回  
無漂白の国産小麦粉、マーガリン、脱脂粉乳、砂糖、塩、イーストの副材料をこねてつくられます。

### おかず

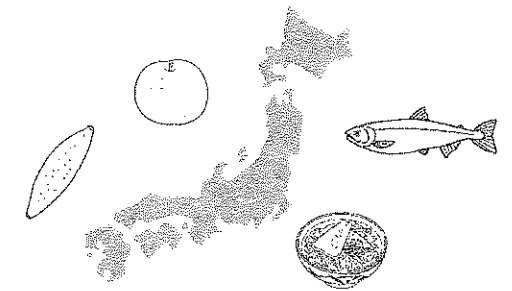
煮物、揚げ物、焼き物、炒め物、汁物、和え物、サラダなど変化をつけています。家庭でとりにくい、豆類、小魚、乳製品、種実類、野菜をできるだけ多く取り入れています。

### 牛乳

1本200ccで、一般市販牛乳と同じ内容のもので、牛乳は、日々成長している子どもたちに必要なカルシウム、ビタミン、たんぱく質などを補うために大切です。家庭でも、1日1本飲むようにしましょう！

### 全国味めぐりについて

今年度の「味めぐり」は、5月から始めます。全国各地の学校給食で提供されている献立を紹介いたします。給食を通して全国各地の味を知り、興味や関心を持って欲しいと思います。



### 4月24日は「茶の湯の日」です！

松江に茶の湯文化を広めた松江藩松平家七代藩主の松平治郷は、「不味公」の名で今でも多くの人に親しまれています。平成30年に、不味公が没後200年を迎えたことから、松江市では不味公の命日である4月24日を「茶の湯の日」に制定しました。この「茶の湯の日」にちなんで、せん茶を使用した「お茶サラダ」を献立に取り入れました。楽しみにしていただきね。



### Let's cook <<サイコロポークステーキ>>

<材料(5人分)>

・豚肉(角切り)	300g	(A)	・しょうゆ	大さじ1/2	(B)
・塩	少々		・ケチャップ	大さじ3	
・こしょう	少々		・砂糖	小さじ2	
・赤ワイン	大さじ1		・赤ワイン	大さじ1/2	
・おろしにんにく	適量		・水	大さじ2	
			・サラダ油	適量	

<作り方>

- ①熱したフライパンに油をひき、Aで下味をつけた豚肉を焼く。
- ②豚肉の色が変わったら、Bを加えて肉にからめる。

