



# 4月の献立



小学校4年生の食事に相当する値です。

### ☆平均栄養量☆

エネルギー	662kcal	たんぱく質	26.6g
脂質	19.2g	カルシウム	351mg
食物繊維	3.9g	食塩相当量	2.1g

※物資納入の都合等により、献立や食材を変更する場合があります。ご了承ください。



10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)
ごはん 牛乳 ビーンズシチュー 大根のサラダ 清見オレンジ	ごはん 牛乳 中華五目豆腐 春雨の中華和え <b>祝 進級・入学お祝いメニュー</b>	ごはん 牛乳 ハーブチキン チーズサラダ レタスのスープ お祝いいちごゼリー	ごはん 牛乳 ホキのレモン風味 みるくおから もずくのみそ汁	ふわふわどんぶり 牛乳 ピーナッツ和え ミニフィッシュ
17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)
ごはん 牛乳 厚揚げのみそ煮 さきいかの かみかみ和え 河内晩柑	ごはん 牛乳 (小)味付けハンバーグ (保幼中)鯖の塩焼き ブロッコリーのサラダ あさりのミルクスープ	もち麦ごはん 牛乳 呉の肉じゃが はりはり漬け 手作りわかめじゃこ ふりかけ <b>【食育の日】</b>	ごはん 牛乳 ちくわの二色揚げ ひじきと大豆の炒り煮 山菜うどん汁	ごはん 牛乳 (小)鯖の塩焼き (保幼中)味付けハンバーグ 赤じそ和え 豚汁
24日(月)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)
ごはん 牛乳 揚げぎょうざ 水菜サラダ 青菜とうずら卵の スープ	ごはん 牛乳 鶏のすき焼き風 春雨の甘酢和え (小)カフェオレプリン	たけのこごはん 牛乳 鯖のみそだれ アスパラガスの 五色和え 豆腐汁	カレーライス 牛乳 豆と海藻のサラダ (中)カフェオレプリン	ごはん 牛乳 鶏肉のマーマレード焼き チーズポテト ABCマカロニスープ

祝 進級・入学お祝いメニュー

【食育の日】

毎月19日は【食育の日】です。  
【食育の日】には、給食で使っている安芸高田市内の地場産物や給食センターの様子について紹介していく予定です。



## 4月 給食だより

安芸高田市給食センター  
令和5年(2023年)4月

### 進級・入学おめでとうございます

新年度が始まりました。今年度も、安心・安全でおいしい給食を、職員一同心を込めて届けていきます。どうぞよろしく願いいたします。



### 【給食センター職員】

教育総務課長  
(兼) 所長 内藤 麻妃  
主査 益原 樹里  
栄養士 平田 禎恵  
栄養士 永島 典子

副所長 浮田 健治  
栄養士 鳥羽 亜津未  
栄養士 正田 千晴  
栄養士 松本 ちはる



※調理員さん(25人)、配送員さん(18人)とともに、安芸高田市内の21施設(小・中学校14校 保育園・幼稚園7園 約2,200人)へ給食を届けます。

### 学校での食育

学校での食育は、6つの視点から進められています。学校給食も、この視点を大切にしながら、献立内容や様々な取組を充実させていきます。



食事の重要性

食べることの喜び、楽しさ、大切さを知る。



心身の健康

栄養バランスのとれた食事を知り、よりよい食習慣にしていこうとする。



食品を選択する能力

正しい知識をもとに品質や安全性、栄養面を考え、選ぶことができる。



感謝の心

食べ物を大切にし、食事に関わっている人たちに感謝する。



社会的性

食事の準備や食事のマナーを守ることを通して、よりよい人間関係を築く。



食文化

地域の食べ物や行事食などの食文化を知り、大切にしようとする。