

4月 きゅうしょくだより



北海道夕張高等養護学校



○材料の入荷等の都合により献立の一部を変更することがありますがご了承ください。

	10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	16(日)	17(月)	18(火)	19(水)
あさ	 ☆始業式	・むぎめし ・みそしる ・ごもくいため ・たまごみそ	・むぎめし ・みそしる ・ひじきのいりに ・ツナあえ ・ハミン	・むぎめし ・みそしる ・ミートボールのケチャップに ・ばいにくあえ	・むぎめし ・みそしる ・だいこんそぼろに ・フランクフルトソテー		・むぎめし ・みそしる ・なっとう ・すごもりたまご	・むぎめし ・みそしる ・ちくわのてっかに ・ピーマンじゃこに	・むぎめし ・みそしる ・ごもくだいず ・はんぺんチーズ焼き ・ハミン
ひる	・さげごはん ・みそしる ・ちくぜんに ・しらあえ ・おいわいゼリー ・ぎゅうにゅう	・コッペパン ・みかんジャム ・はるさめスープ ・ぶたにくのマヨネーズ焼き ・つけあわせ ・ぎゅうにゅう	・ウィンナーときのこのピラフ ・はくさいスープ ・ごぼうサラダ ・ぎゅうにゅう	・きつねうどん ・むしパン ・からしあえ ・ぎゅうにゅう	・シーフードカレー ・わかめスープ ・きゃべつとハムのサラダ ・ぎゅうにゅう		・ごはん ・みそしる ・やきざかな ・にくじゃが ・ふりかけ ・ぎゅうにゅう	・ミルクパン ・ブルーベリージャム ・コーンたまごスープ ・ザンギ・つけあわせ ・レモンあえ ・ぎゅうにゅう	・わかめごはん ・みそしる ・とうふのごもくあんかけ ・すみそあえ ・ぎゅうにゅう
よる	・むぎめし ・やさいスープ ・ミートローフ ・つけあわせ ・マカロニサラダ ・あますあえ	・むぎめし ・みそしる ・マーボー豆腐 ・ちゅうかうすのもの ・れんこんきんぴら	・むぎめし ・みそしる ・さかなのフライ ・つけあわせ ・あつあげとやさいのうまに	・とりすきどん ・みそしる ・なめたけあえ ・くだもの	 ・いかとだいこんのもの	・むぎめし ・かふうスープ ・ぎょうざ ・つけあわせ ・いかとだいこんのもの	・むぎめし ・みそしる ・かぼちゃコロック ・つけあわせ ・ハムマリネ	・むぎめし ・けんちんじる ・さかなのみそマヨネーズ焼き ・おかかあえ	・むぎめし ・きのこスープ ・ポークチャップ ・つけあわせ ・マセドアンサラダ
	1573kcal	2142kcal	2200kcal	2119kcal	1457kcal	825kcal	2142kcal	2050kcal	2116kcal

～本校の学校給食について～



牛乳は、成長に欠かせない栄養素とカルシウムを多く含んでいるので、毎日つきます。



ご飯は、月・水・金の週3回です。学校給食米は、100%夕張産「ななつぼし」を使用しています。



パンは、火曜日です。北海道学校給食会から、パン小麦粉を購入し委託業者が製造しています。どんなおかずにも合うように甘さは控えめで、余計な添加物は入っていません。



麺類は、木曜日です。麺は配膳直前に厨房で茹でています。



おかずは、愛情一杯！多少不揃いなのは手作りの証拠です。季節の果物や手作りのおいしいデザートも時々登場します。



今年度も、安全で美味しい給食を目指して、厨房一同頑張りますので、ご協力どうぞよろしくお願いします。

	20(木)	21(金)	23(日)	24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)
あさ	・むぎめし ・みそしる ・とりとコンニャクのにもものりあえ	・むぎめし ・みそしる ・こうやとうふのもの ・スクランブルエッグ ・つけあわせ		・むぎめし ・みそしる ・なっとう ・いもとちくわのあまからいため	・むぎめし ・みそしる ・しのだに ・ウィンナーソテー	・むぎめし ・みそしる ・いり豆腐 ・わふうサラダ ・ハミン	・むぎめし ・みそしる ・だいこんとにくだんごのもの ・ごまあえ	・むぎめし ・みそしる ・ごもくきんぴら ・あつやきたまご ・つけあわせ
ひる	・スパゲティミートソース ・きゃべつスープ ・バナナヨーグルトあえ ・ぎゅうにゅう	・たけのこごはん ・とうふのたんごスープ ・ピーナツあえ ・ぎゅうにゅう		・ごはん ・みそしる ・とりにくのねりごま焼き ・つけあわせ ・くきわかめのきんぴら ・ぎゅうにゅう	・こくとうパン ・ハヤシシチュー ・コールスローサラダ ・くだものかんづめ ・ぎゅうにゅう	・エビピラフ ・チンゲンサイスープ ・ミモザサラダ ・ぎゅうにゅう	・ネギぶたラーメン ・カリポリサラダ ・くだもの ・ぎゅうにゅう	・さんしょくどん ・きのこじる ・いかとわかめのサラダ ・ぎゅうにゅう
よる	・チキンカレー ・ふのりスープ ・やさいもりあわせ ・てづくりゼリー		・オムライス ・ほうれんそうスープ ・サウザンサラダ	・むぎめし ・みそしる ・にく豆腐 ・なすとピーマンのみそいため ・かおりあえ	・むぎめし ・みそしる ・やさざかな ・とりにくとさつまものうまに ・さんしょくあえ	・むぎめし ・すいぎょうざ ・すぶた ・かいそうサラダ	・むぎめし ・まめとベーコンのスープ ・ハンバーグ ・つけあわせ ・かぼちゃのサラダ	
	2227kcal	1438kcal	727kcal	2074kcal	2119kcal	2156kcal	2126kcal	1454kcal

給食等を通して学び、身に付けたいこと(育食の視点)

<p>食事の重要性</p> <p>おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<p>心身の健康</p> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<p>食品を選択する能力</p> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<p>感謝の心</p> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<p>社会性</p> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<p>食文化</p> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省「食に関する指導の手引-第二次改訂版-」(H31.3)