

令和6年度

# 4月きゅうしょくだより



あきただいがくきょういくぶんかがくぶふぞくしょうがっこう  
秋田大学教育文化学部附属小学校

こんげつ  
~今月のめあて~

しょくじ まも  
食事のきまりを守ろう

きゅうしょく じゆんび あとかたづ あんぜんめん えいせいめん き つ おこな  
給食の準備と後片付けを安全面、衛生面に気を付けて行う。

1年生用

| 月(ごはん)  | 火(ごはん)  | 水(ごはん)   | 木(パン・めん)   | 金(ごはん)  |
|---|---|--|--|---|
| <p><b>入学・進級おめでとう</b></p> <p>ご入学、ご進級おめでとうございます。<br/>今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるように職員一丸となって取り組んでまいります。給食へのご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。</p>     |   |  |  |   |
| 8   | 9   | 10   | 11   | 12  |
| <p>にゅうがくしき<br/><b>入学式</b></p>   | <p>きゅうしょく<br/><b>給食なし</b></p>   | <p>きゅうしょく<br/><b>給食なし</b></p>  | <p>きゅうしょく<br/><b>給食なし</b></p>  | <p>おにぎり(鮭)1個<br/>牛乳<br/>お祝いいちごゼリー</p> <p><b>1年生給食開始<br/>初日は簡単給食です</b></p> |
| 15  | 16  | 17   | 18   | 19  |
| <p>むぎ ぎゅうにゅう<br/>麦ごはん 牛乳</p> <p>ホイコーロー<br/>豆腐のスープ<br/>ぎょうざ</p>  | <p>ごはん ぎゅうにゅう<br/>ごはん 牛乳</p> <p>とりにく<br/>鶏肉のレモンソースがらめ<br/>やさい<br/>野菜ソテー<br/>みそ汁</p>   | <p>むぎ ぎゅうにゅう<br/>麦ごはん 牛乳</p> <p>さばのみそ煮<br/>きんぴらごぼう<br/>すまし汁</p>  | <p>コッペパン ぎゅうにゅう<br/>コッペパン 牛乳</p> <p>キャラメルクリーム<br/>スパゲティミートソース<br/>フルーツミックス</p> | <p>むぎ ぎゅうにゅう<br/>麦ごはん 牛乳</p> <p>ポークカレー<br/>ハムのマリネ</p>                     |
| 22  | 23  | 24   | 25   | 26  |
| <p>むぎ ぎゅうにゅう<br/>麦ごはん 牛乳</p> <p>にく<br/>肉じゃが<br/>やまい ず<br/>野菜のごま酢あえ<br/>のり佃煮</p>   | <p>むぎ ぎゅうにゅう<br/>麦ごはん 牛乳</p> <p>ちゅうかどん ぐ<br/>中華丼(具)<br/>チンゲン菜のスープ<br/>にく<br/>肉だんご</p> | <p>ごはん ぎゅうにゅう<br/>ごはん 牛乳</p> <p>いわしごまみそ煮<br/>ひじきと野菜のカラフル炒め<br/>みそ汁<br/>フルーツ杏仁風プリン</p>  | <p>ゆで中華 ぎゅうにゅう<br/>ゆで中華 牛乳</p> <p>タンメン(スープ・具)<br/>フルーツのヨーグルトあえ</p>             | <p>むぎ ぎゅうにゅう<br/>麦ごはん 牛乳</p> <p>かつおフライ<br/>チキンサラダ<br/>カレースープ</p>          |
| <p>予定献立につき、変更になることもあります。</p>  |   |  |  |   |
| 29  | 30  | <p><b>給食はじまります!</b></p> <p>◆月・火・水・金は、米飯給食、<br/>木は、パン(めん類)給食です。<br/>◆感染症予防のため、箸や、<br/>スプーン、ナプキン、おしぼりは<br/>毎日きれいに洗って、清潔な<br/>ものを準備しましょう。</p> |  |   |
| <p>しょうわ ひ<br/><b>昭和の日</b></p> <p>むぎ ぎゅうにゅう<br/>麦ごはん 牛乳</p> <p>まぐろメンチカツ<br/>き ぼ だいこん ふく に<br/>切り干し大根の含め煮<br/>みそ汁<br/>シークワサーゼリー</p> |   |  |  |   |



# 給食の決まり ☆ 食事のマナーを守りましょう

|                                      |                                    |                                  |
|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| <p>給食の前に、机の上を片付けましょう。☆</p>           | <p>手をきれいに洗いましょう。</p>               | <p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p> |
| <p>協力して準備をしましょう。</p>                 | <p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p> | <p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>   |
| <p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p> | <p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>          | <p>食器は大切に扱いましょう。</p>             |

## 「学校給食」は生きた教材です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき、実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置づけられています。

今月の給食で使用されている食材の産地をお知らせします。  
 ・米＝県内産あきたこまち(委託炊飯) ・牛乳＝秋田(大館) ・肉類＝秋田・青森・岩手

| 野菜(種類) | 産地         | 野菜(種類) | 産地          |
|--------|------------|--------|-------------|
| 玉ねぎ    | 北海道        | しょうが   | 高知          |
| にんにく   | 青森         | にら     | 栃木・千葉       |
| かぶ     | 千葉・栃木      | もやし    | 福島          |
| ピーマン   | 高知・茨城      | 万能ねぎ   | 宮城          |
| にんじん   | 徳島・長崎      | きゅうり   | 千葉・埼玉・宮城    |
| 小松菜    | 大仙・本荘・茨城   | 白菜     | 茨城・兵庫       |
| ごぼう    | 青森         | パセリ    | 千葉・宮城       |
| じゃがいも  | 北海道・鹿児島・長崎 | ほうれん草  | 大仙・本荘・群馬・茨城 |
| キャベツ   | 愛知・茨城・千葉   | チンゲン菜  | 群馬・茨城・能代    |
| 長ねぎ    | 埼玉・千葉・群馬   | 大根     | 千葉・栃木       |