



4月 こんだてひょう



函南町立西小学校
校長 久保田 正基

	月	火	水	木	金
日 主食 主菜 副菜 一 口 メモ	ご入学・ご進級 おめでとうございます びかびかの1年生を迎え、新年度がスタートしました。 新しいクラスや先生、お友達にドキドキ・わくわくしているのではないのでしょうか。 勉強や運動だけでなく、給食でも苦手なものにもチャレンジするなど たくさん成長できる1年になるようにがんばっていきましょう！ 今年度も子どもたちに安心・安全で心を込めた給食を提供していきたいと思います。 1年間よろしくお願いいたします。				5 入学式・始業式 給食はありません 入学式
日 主食 主菜 副菜	8 1年生は給食なし チキンピラフ 手作りとうふ団子スープ りんごヨーグルト	9 麦入りごはん ボークカレー フレンチサラダ 手作り牛乳寒天 ～函南いちごジャムのせ～	10 わかめごはん とりの照り焼き ちくさあえ みそ汁	11 麦入りごはん 肉じゃが はくさいのおかかあえ きよみオレンジ	12 メイプルトースト 函南トマトのミネストローネ ツナサラダ バナナ
一 口 メモ	給食が始まります 今日から給食が始まります。新しい教室で先生やお友達と仲良く食べ、食事のルールやマナーを守りましょう。給食でも苦手なものにチャレンジするなどたくさん成長できる1年になるようにがんばっていきましょう！	毎日牛乳がつかます 牛乳には育ちざかりのみなさんには欠かせないカルシウム・たんぱく質が含まれ、からだに吸収しやすいようにバランスよく含まれています。赤の食品の仲間です。もちろん、丹那牛乳です。今日から1年生の給食が始まります。	食事のあいさつ 食事のあいさつ「いただきます」「ごちそうさま」をきちんとしていますか？を食べるということは命をいただくということです。食事をするときは気持ちを込めてあいさつをするようにしましょう。	朝ごはん 朝ごはんには、眠っていた体を起こす目覚まし時計の役割があります。朝ごはんを食べると一日を元気にスタートすることが出来ます。食べていない人は、早起きの習慣をつけて、何か一品でも食べることから始めてみましょう。	函南トマト 函南町ではいろいろな食べ物が作られています。その中の一つにトマトがあります。トマトはいろいろな料理に使われますが、今日は函南町産のトマトを使ってミネストローネにしました。地元のおいしい食材を味わってください。
日 主食 主菜 副菜	15 麦入りごはん ぶた肉とキャベツのみそ炒め はるさめスープ デコボン	16 ソフトめん 函南トマトのミートソース シャキシャキサラダ オレンジ	17 たけのこごはん ししゃもフライ おひたし みそ汁	18 チキンライス じゃがいものチーズ焼き だいこんスープ	19 麦入りごはん マーボーどうふ ナムル 手作りオレンジゼリー
一 口 メモ	デコボン デコボンは長崎県で生まれた果物です。ほんかんときよみオレンジをかけ合わせて作られました。かんきつ類の中で糖度が13%以上あるものがデコボンという名前を名乗れるそうです。	給食のめん 給食のめんはソフトめん、中華めん、うどんの3つです。給食のめんは国産小麦を100%使って作られています。今日は函南町産のトマトを使ったミートソースです。めんとよくからめて食べてください。	たけのこ 春を代表する旬の食材の一つにたけのこがあります。たけのこは1日で100cmも成長すると言われているため、旬のおいしい時期に食べられる期間は短いです。今日はたけのこを使ったごはんにしました。	じゃがいも じゃがいもは一年中食べることができるイメージがありますが、旬は春と秋です。春のじゃがいもは水分が多いのが特徴(とくちょう)です。じゃがいもはビタミンCやカリウムを多く含んでいます。	手作りデザート 給食ではいろいろなデザートを調理員さんたちが手作りしてくれています。季節によって作るデザートも変わります。旬の食材を使ってどんな手作りデザートが登場するか楽しみにしていてください。
日 主食 主菜 副菜	22 麦入りごはん 中華丼の具 ひじきの煮物 きよみオレンジ	23 お知りませ お弁当持参の日 給食はありません お弁当を持ってきてください	24 黒糖入りパン 丹那牛乳のクリームシチュー ミモザサラダ	25 1年生を迎える会 さくらごはん とりのから揚げ もやしとコーンのおひたし すまし汁 お祝いデザート	26 麦入りごはん 伊豆市産たまごの親子煮 ツナとわかめのあえもの バナナ
一 口 メモ	きよみオレンジ きよみオレンジは静岡県生まれの果物で、みかんとオレンジを組み合わせで作られました。名前の「きよみ」はきよみオレンジが生まれた近くの「きよみがた」からつけられたそうです。		ミモザサラダ ミモザサラダのミモザとは木の名前です。3月～4月に黄色の小さな花を咲かせます。西洋では黄色は春を象徴(しょうちょう)する色とされています。給食ではたまごを使ってミモザの花に見立てました。	「ようこそ西小へ」 1年生のみなさん入学おめでとうございます。西の仲間です。2～6年生のみなさん進級おめでとうございます。今日は給食室からみなさんの入学・進級をお祝いしたメニューです。	お米 給食のお米は函南町で作られたものです。お米は日本人の主食として欠かせないものです。お米ができるまでに88の作業が必要とされ、八十八の漢字を組み合わせると「米」という字になります。
日 主食 主菜 副菜 一 口 メモ	29 昭和の日	30 麦入りごはん さわらのさいきょう焼き ごまあえ 豚汁 さわら さわらは漢字で魚へんに春で「鱈」と書きます。冬から春にかけてよくとれる魚です。また、さわらは成長するとともに名前が変わる出世魚です。サゴシやナギ→サワラと名前が変わっていきます。	きょうしゅく まな っ 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 食事の喜び・楽しさ 世界の食文化 食に関する知識・理解・関心 日本の伝統行事と行事食 感謝の心 食料の生産・流通・消費		