

5月の給食目標

食事のマナーを身に付けよう

新学期が始まって3週間が経ちました。疲れが出てくる人もいないのでしょうか。

毎日元気に勉強や運動をするためにも、朝ごはんをしっかりと食べて、生活リズムを整えましょう。

5月の献立変更

日	変更前	変更後	変更理由
6日(木)	ごはん、牛乳、五目ずしの具、 鶏肉の甘辛煮、すまし汁	ごはん、牛乳、五目ずしの具、 鶏肉の甘辛煮、すまし汁、 かしわもち	行事食 (子どもの日)
7日(金)	はいがパン、牛乳、チリコンカーン、 わかめサラダ	はいがパン、牛乳、チリコンカーン、 わかめサラダ、 あまなつみかん 1/4個	季節の果物
10日(月)	麦ごはん、牛乳、生揚げと豚肉の みそ炒め、茎わかめスープ	麦ごはん、牛乳、生揚げと豚肉のみそ炒め、 茎わかめスープ、 ふいかけ	ちりめんじゃこの 栄養を知る
18日(火)	はいがごはん、牛乳、親子丼の具、 みそ汁、あまなつみかん	はいがごはん、牛乳、親子丼の具、みそ汁、 ゆでぞらまめ	季節の食品 (そらまめ)
24日(月)	チーズパン、牛乳、スパゲティ トマトソース、コーンサラダ	チーズパン、牛乳、スパゲティトマトソー ス、コーンサラダ、 清見タンゴール 1/2個	季節の果物 (清見タンゴール)
25日(火)	麦ごはん、牛乳、肉じゃが、 からししょうゆあえ、ふりかけ	わかめごはん 、牛乳、肉じゃが、 からししょうゆあえ	自校炊飯

【材料と分量（中学年一人分の量＜g＞）】

★6日(木)かしわもち 原材料：上新粉（国産うるち米）、砂糖、小豆、オリゴ糖、酢、食用油脂、酵素、柏葉

★10日(月)ふいかけ ちりめんじゃこ2、青のり0.1、ごま(白)2、塩0.1

★18日(火)ゆでぞらまめ そらまめ20、塩0.3

★25日(火)わかめごはん 精白米72、押し麦8、炊き込みわかめ2.5

今月のはま菜ちゃん（市内産の野菜）

こまつな

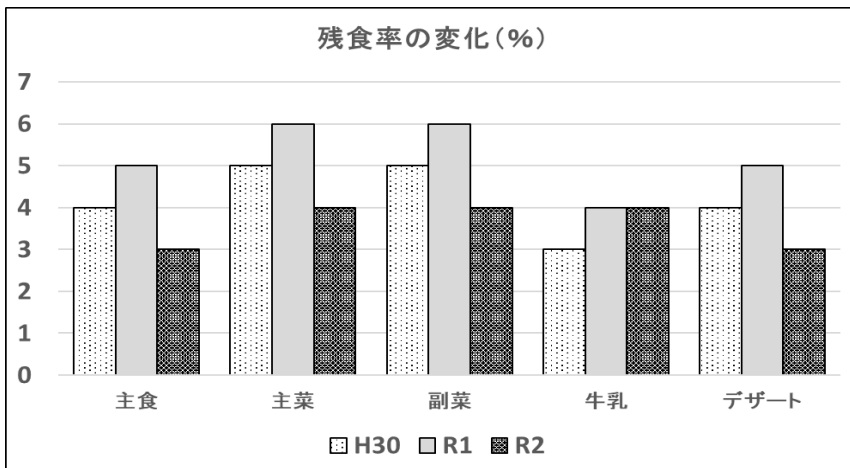


キャベツ

給食残食率の変化

毎日、子どもたちの喫食状況を把握し、献立内容の向上につなげています。

昨年度の集計がまとまりましたので、お知らせします。



主食：ごはん、パン 主菜：魚、肉、豆、卵 副菜：野菜 デザート：ゼリーなど

昨年度は感染症対策をとりながらの給食時間となりましたが、食べることに集中することができたため、全体の残りは過去3年間で一番少なかったです。今年度も引き続き、子どもたちが成長に必要な栄養をしっかりとれるよう、献立作成や調理の工夫をしていきたいと思ひます。

