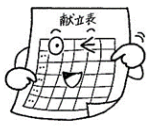
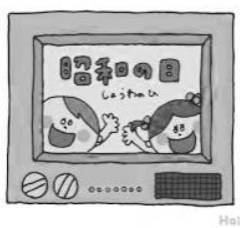
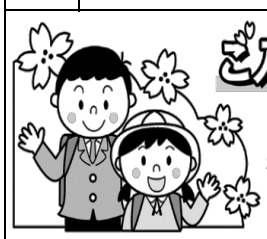
2021年
(令和3年)

4月給食だより

赤の食品・・・血や肉、骨をつくる
黄の食品・・・働く力や体温となる
緑の食品・・・体の調子をととのえる

伊江村学校給食共同調理場　49－2201
※天候により材料や献立を変更する場合があります。

	月	火	水	木	金
こんだて	4月　行事・欠食予定 7日：始業式のため欠食（伊江中2・3年のみ給食あり） 8日：両幼・両小1年欠食（小学校入学式） 9日：両幼欠食（幼稚園入園式） 28日：伊江幼・小欠食（春の遠足のため） 30日：西幼・小欠食（春の遠足のため）	献立表確認のお願い **給食で初めて食べる食材はありますか？** 食物アレルギーは、乳児がもっとも多く、年齢が上がると共に減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは、家庭で食べることをおすすめします。  	**7** ※両幼・両小・伊江中1年欠食 牛乳 ケチャップライス コンソメスープ ブロッコリーサラダ	**8** 牛乳　※両幼・両小1年欠食 麦ごはん きゃべつのツナ和え 鯖の生姜焼き 沖縄風みそ汁 くだもの	**9** 牛乳　※両幼欠食 ✽進級・入学お祝い献立 ゆかりごはん ゆし豆腐 魚のゆずみそ焼き 豚肉と芋の旨煮 桜もち（小中学生のみ）
あか			牛乳　豚肉	牛乳　鶏卵　サバ　ツナ　豆腐　みそ	牛乳　ゆずみそ　ホキ　豚肉　豆腐　あお豆
き			米　麦　サラダ油　三温糖　ごま　ごまドレッシング　ケチャップ	米　麦　三温糖	米　麦　桜もち　サラダ油　三温糖　じゃがいも　さつまいも
みどり			人参　玉ねぎ　グリンピース　白菜　しめじ　ブロッコリー　カリフラワー　パセリ　コーン　きゅうり　トマトジュース	キャベツ　人参　ふだん草　大根　えのきだけ　小松菜　オレンジ　椎茸　きゅうり　コーン	人参　青ねぎ　ゆかり　里芋　こんにゃく
こんだて	**12** 牛乳 麦ごはん チキンカレー こんにゃくサラダ プロセスチーズ	**13** 牛乳 スパゲティーミートソース まめっこサラダ 黒ごま蒸しパン	**14** 牛乳 コッペパン 魚のピザ焼き マッシュルームスープ インゲンソテー	**15** 牛乳 麦ごはん 鯖の塩焼き フーイリチー イナムドゥチ	**16** 牛乳 チャーハン チャプチェ バンバンジーサラダ くだもの
あか	牛乳　鶏肉　ツナ　脱脂粉乳　チーズ　ひじき	牛乳　豚肉　大豆　鶏卵　加工乳　あお豆　レッドキドニー	牛乳ホキ　チーズ　豚肉　鶏肉　脱脂粉乳	牛乳　鯖　卵　かまぼこ　みそ　豚肉	牛乳　とりささみ　鶏肉
き	米　麦サラダ油　マーガリン　じゃがいも　三温糖　小麦粉	スパゲティ　サラダ油　ごま　ケーキミックス　グラニュー糖　エッグケア　マーガリン	コッペパン　小麦粉　マーガリン　サラダ油　じゃがいも	米　麦　サラダ油　麩　卵	米　麦　サラダ油　三温糖　緑豆春雨　ごま油　ごま　練りゴマ
みどり	スジナシインゲン　人参　キャベツ　きゅうり　玉ねぎ　りんごビューレー　こんにゃく	キャベツ　きゅうり　コーン　ピーマン　マッシュルーム　人参　にんにく　玉ねぎ　きくらげ	キャベツ　いんげん　人参　大根　こんにゃく　玉ねぎ　パセリ　ピーマン　コーン　マッシュルーム	ふだん草　こんにゃく　椎茸　玉ねぎ　もやし　大根　キャベツ　人参　にんにく	きゅうり　人参　玉ねぎ　グリンピース　コーン　キャベツ　椎茸　オレンジ　きくらげ　にら　もやし　オレンジ
こんだて	**19** 牛乳 麦ごはん じゃがいものみそ汁 いわしの甘露煮 野菜炒め	**20** 牛乳 焼きうどん 白花豆コロッケ ごぼうとひじきのサラダ くだもの	**21** 牛乳 コッペパン 魚のオーロラ焼き スクランブルエッグ グリーンスープ	**22** 牛乳 麦ごはん ポーク焼売 マーボー大根 バンサンスー	**23** 牛乳 鶏ごぼうごはん きびなごの南蛮漬け パパイヤサラダ
あか	牛乳　鶏肉　豆腐　わかめ　いわし　みそ　きざみ揚げ	牛乳　ツナ　豚肉　白花豆コロッケ　ひじき	牛乳　チーズ　鶏卵　豆腐　豚肉　ホキ　鶏肉　脱脂粉乳　加工乳	牛乳　ポーク焼売　豚肉　大豆　豆腐　みそ　錦糸卵	牛乳　きびなご　鶏肉　あお豆　ツナ　きざみ揚げ
き	米　麦　サラダ油　じゃがいも	サラダ油　いりごま　エッグケア　うどん　三温糖	コッペパン　じゃがいも　小麦粉　マーガリン　サラダ油　エッグケア　ケチャップ	米　麦　サラダ油　緑豆春雨　いりごま　ごま油　三温糖　でん粉	米　麦　サラダ油　小麦粉　でん粉　三温糖
みどり	キャベツ　ふだん草　人参　たまねぎ　もやし　えのきだけ　青ねぎ	きゅうり　人参　ごぼう　りんご　小松菜　白菜　玉ねぎ　しめじ　コーン	玉ねぎ　しめじ　裏ごしグリンピース　ほうれん草	にんにく　きゅうり　人参　玉ねぎ　きくらげ　大根　しょうが　たけのこ　しいたけ　グリンピース	きゅうり　ごぼう　人参　パパイヤ　玉ねぎ　しいたけ　コーン　キャベツ　シークワーサー果汁
こんだて	**26** ✽三月ウマチー 牛乳 フーチバジューシー いわしの梅の香揚げ クーブイリチー	**27** 牛乳 麦ごはん 三色丼（具） 大根のみそ汁 くだもの	**28** 牛乳　※伊江幼・小欠食 コッペパン ウインナーのトマトソース チキンヌードルスープ マッシュポテト	**29**  	**30** ※西幼・小欠食 牛乳 沖縄風塩焼きそば イカ墨餃子 大根のツナ和え
あか	牛乳　細切昆布　いわしの梅香揚げ　豚肉	牛乳　鶏卵　豚肉　大豆　豆腐　みそ	牛乳　ウインナー　鶏肉　チーズ　脱脂粉乳		牛乳　豚肉　イカ墨餃子　糸けずり　ツナ
き	米　麦　サラダ油	米　麦　サラダ油　ごま　三温糖	スパゲティ　ケチャップ　コッペパン　じゃがいも　マーガリン　サラダ油　三温糖		沖縄そば　サラダ油　三温糖
みどり	よもぎ　人参　ごぼう　千切大根　椎茸	大根　しめじ　からし菜　玉ねぎ　人参　バナナ　青ねぎ　にんにく　きくらげ　もやし	玉ねぎ　キャベツ　にんにく　パセリ　人参　コーン		キャベツ　大根　玉ねぎ　きくらげ　ピーマン　シークワーサー果汁　しょうが　にんにく　人参　きゅうり



ご入学・ご進級おめでとうございます

彩り豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年がスタートしました。本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思います。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

"✩✩給食センターの紹介✩✩"
≪所長≫玉城　正和　　≪栄養士≫天久　一樹
≪調理員≫
内間　由佳　亀里　ゆかり　高吉　朱奈
知念　涼子　長嶺　裕太郎　喜屋武　未希
宮里　有香　金城　鈴夏　名嘉真　真由美

学校給食について～こんなことに気をつけています

食材
地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。

献立
行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。

栄養
文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。

調理・衛生
野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。