

4月 給食だより

【今月の目標】
「給食のきまりを守ろう」

高浜市立南中学校

日・曜日	献立名	主に体の組織をつくる(赤)		主に体の調子を整える(緑)		主にエネルギーになる(黄)		エネルギー (kcal)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ類・果物	米・パン・麺・いも・砂糖	油脂・種実類	
15月	主食	ごはん				米		807
	煮物	挽肉と人参のダルカレー		豚肉 大豆 豆乳	人参 パセリ トマト	玉葱 にんにくしょうが 白いんげん豆 マッシュルーム	オリーブ油 カレールウ	
	主菜	愛知のポークウインナー		愛知のポークウインナー				
	副菜	キャベツの緑和え			大根菜	キャベツ きゅうり		
	副菜	福神漬け				福神漬け		
16火	その他	牛乳		牛乳				
	主食	赤飯		小豆		米		745
	汁物	豆腐のすまし汁		豆腐 かまぼこ 油揚げ	わかめ	人参 三つ葉	干し椎茸	
	主菜	愛知県産の五目入り根菜コロッケ			人参	れんこん 切り干し大根 ごぼう	じゃがいも 砂糖 米粉	
	副菜	ひじきの炒め煮		鶏肉 はんぺん 油揚げ	ひじき	人参 さやえんどう	じゃがいも 砂糖	
その他	牛乳		牛乳					
17水	主食	ちゃんぽん麺				ちゃんぽん麺		743
	汁物	長崎ちゃんぽん麺スープ		豚肉 かまぼこいか	人参 ねぎ	キャベツ 玉葱 たけのこ もやし きくらげ	砂糖	
	主菜	春巻き		豚肉	人参 なら	キャベツ もやし エリンギ	てん粉 砂糖 小麦粉	
	副菜	もやしのナムル			人参	もやし きゅうり しょうが	砂糖	
	その他	牛乳		牛乳			ごま油	
18木	主食	ごはん				米		735
	汁物	若竹汁		生揚げ	わかめ	人参 三つ葉	たけのこ 玉葱 干し椎茸	
	主菜	しらす干しの佃煮			しらす干し 塩昆布		砂糖	
	副菜	新じゃがの旨煮		豚肉 はんぺん	人参 スナップえんどう	玉葱 しょうが	じゃがいも 砂糖	
	その他	牛乳		牛乳			油	
 毎月19日は『食育の日』								
19金	主食	ごはん				米		823
	汁物	まごわやさしい汁		大豆 はんぺん 豆みそ	わかめ	人参 ねぎ	しめじ	
	主菜	大豆入りナゲット(3)		鶏肉 大豆 きな粉	人参	人参	にんにく	
	副菜	人参とささみのサラダ		ささみ	人参	人参	とうもろこし	
	その他	牛乳 アセロラミニゼリー			牛乳		アセロラミニゼリー	
22月	主食	ごはん				米		729
	汁物	石狩汁		鮭 豆腐 米みそ 豆みそ	人参 ねぎ	白菜 玉葱 とうもろこし 大根 ごぼう	里芋	
	主菜	竹輪の二色揚げ(2)		竹輪	青のり		小麦粉 でん粉 上新粉	
	副菜	空豆ともやしの赤じそ和え			赤じそ	空豆 きゅうり もやし	油	
	その他	牛乳		牛乳				
23火	主食	麦ごはん				押し麦 米		824
	炒め物	マーボー豆腐		豆腐 豚肉 豆みそ	人参 ねぎ	玉葱 たけのこ きくらげ にんにく しょうが	砂糖 でん粉	
	主菜	愛知の食材入り餃子(3)		豚肉	人参	玉葱 れんこん	でん粉 砂糖 小麦粉	
	副菜	ぶきとツチの中華和え		まぐろの油揚げ		ぶき もやし しょうが	砂糖	
	その他	牛乳		牛乳			ごま油 ごま	
24水	主食	ごはん				米		737
	煮物	鶏ちゃんこ		鶏肉 生揚げ	人参 ねぎ	玉葱 キャベツ もやし プナビー 干し椎茸 きくらげ しょうが にんにく	マロニー	
	主菜	鰯の梅煮		鰯	赤じそ	梅	砂糖 でん粉	
	副菜	キャベツのたくあん和え				キャベツ たくあん		
	その他	牛乳		牛乳				
25木	主食	黒ロールパン				黒ロールパン		739
	煮物	春野菜のポトフ		ウインナー	人参	玉葱 キャベツ	じゃがいも	
	主菜	れんこんサンドフライ		鶏肉		れんこん 玉葱 干し椎茸	パン粉 でん粉 小麦粉	
	副菜	ブロッコリーとコーンのサラダ			ブロッコリー	とうもろこし レモン果汁	砂糖	
	その他	牛乳		牛乳			オリーブ油	
26金	主食	ごはん				米		762
	汁物	韓国風わかめスープ		牛肉	わかめ	人参 白ねぎ	玉葱 もやし えのきたけ にんにく しょうが	
	主菜	鶏の唐揚げ(2)		鶏肉	人参	人参	にんにく しょうが	
	副菜	切り干し大根と油揚げの甘酢和え		油揚げ		人参	切り干し大根	
	その他	牛乳		牛乳			でん粉 砂糖	
30火	主食	ごはん				米		755
	煮物	トマトシチュー		鶏肉 豆乳	人参 トマト パセリ	玉葱 マッシュルーム	じゃがいも 砂糖	
	主菜	つくね(2)		鶏肉		玉葱	でん粉 米粉 砂糖	
	副菜	コールスローサラダ			人参	キャベツ とうもろこし		
	その他	牛乳		牛乳			オリーブ油 ハヤシルウ デミグラスソース	

予定給食回数: 11回

Q. どうして給食には毎日牛乳が出るの？

A. 日本人は、カルシウムの摂取量が不足していると言われていました。給食がある日とない日では、給食のある日の方がカルシウムの摂取量が多いという研究結果が出ています。給食に出る牛乳は、成長期に大切なカルシウム摂取に役立っています。



☆ご入学・ご進級おめでとうございます☆

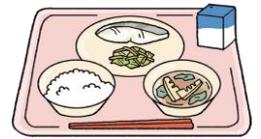
4月15日(月)から給食が始まります。学校給食では、1日に必要な栄養の約1/3を摂取できるように考えています。給食の調理員さんは、今年度もみなさんの健やかな成長を願い、安全で美味しい給食作りに取り組んでいきます。一人一人が適量を意識して食べ、免疫力を高め、充実した学校生活をおくってください。



学校給食の内容

主食・牛乳・副食(おかず)の3つの柱から成り立っています。

- 主食・・・ごはん(週4回)、パン(週1回)、麺(月1回)程度実施します。
- 牛乳・・・毎日1本(200ml)つきます。
- 副食(おかず)・・・汁物(または、煮物・炒め物などの食缶に入る料理)と主菜・副菜・その他の付き物などを組み合わせて実施します。



お知らせ



保護者の皆様へ

給食当番がまわってきましたら、白衣の洗濯をお願いします。

給食費について

1か月 6500円(1食あたり 350円)

*最終集金月は、調整月です。

*3年生は1月、1・2年生は2月が最終集金月です。

3月分も含めた残りの食数分を集金しますので、給食費の最終集金月は集金額が異なります。

欠食・復食の取り扱いについて

・欠食について

- ①土日・祝日は含めないで数え、**五日間**以上の連続した欠食(欠席)となる場合
 - ②欠食開始日の三日前までに申し出があった場合
- ①と②の条件がそろう場合のみ、欠食することが可能です。担任に連絡をしてください。原則、欠食分の給食費は学年末に返金します。

・復食について

ラーケーションの日の給食の取り扱いについて

- (1)取得日が決まり、給食カットを希望する場合は、届出期間までに学校に届け出をすれば、給食費は徴収しません。取得日の届出期間に届け出ができなかった場合、ラーケーションの日は取得できませんが、給食のカットが間に合わないため、給食費を徴収させていただくことになります。
- (2)予定していたラーケーションの日を急遽取りやめて登校することになった場合、給食をすでにカットしてあるため、お弁当の持参をお願いします。
- (3)給食の準備の関係上、届け出後の変更がないようにご協力ください。
- (4)届出期間は、右の表のとおりになります。ただし、令和6年度当初の欠食対応ができないため、**4月分の給食カットはできません。**

ラーケーションを取得する日		学校への届出期間
4/8(月)~4/30(火)	←	給食カットはできません
5/1(水)~5/31(金)	←	4/4(木)~4/15(月)
6/3(月)~6/28(金)	←	5/1(木)~5/15(水)
7/1(月)~7/19(金)	←	6/3(月)~6/17(月)
9/2(月)~9/30(月)	←	7/1(月)~7/16(火)
10/1(火)~10/31(木)	←	9/2(月)~9/17(火)
11/1(金)~11/29(金)	←	10/1(火)~10/15(火)
12/2(月)~12/24(火)	←	11/1(金)~11/15(金)
1/7(火)~1/31(金)	←	12/2(月)~12/16(月)
中学3年生:2/3(月)~3/6(木)		
2/3(月)~3/21(金)	←	1/7(火)~1/15(木)



※給食会計の締め日の関係により、2月から3月に取得する場合は、上表の届出期間とします。中学3年生は1月の集金で終了のため、学校への届出期間は12月16日(月)までとします。

早寝・早起き・朝ごはんを習慣づけよう



夜遅くまで勉強をして睡眠時間が少なかったり、体内時計のリズムが乱れたりすると、体調を崩しやすくなります。早寝・早起きで十分な睡眠時間を確保して、朝は太陽の光を浴び朝ごはんを食べ、体内時計のリズムを整えることが大切です。規則正しい生活習慣を心がけましょう。

朝から脳を元気にするには

私たちは、朝食で午前中のエネルギーや栄養素を補給しています。朝食抜きは、エネルギー不足で、脳を元気に働かせることができません。また、朝食におかずをたくさん食べている人の方が、テストの点数がよいという研究結果もあります。朝から脳を元気にするには、主食だけではなくおかずもしっかりと食べることが大切です。

