

4月のこんだて

《今月の目標》楽しく食事をしよう。

富山県立しらとり支援学校

令和4年4月

月	火	水	木	金 8日
 <p>にゅう がく しん きゅう 入学・進級 おめでとう</p>		<p>下の数値は献立の栄養価を表しています。 小1～小3年はこの値の70%、 小4～小6年は80%になります。</p>	<p>○物資の都合により、献立の一部が変更になることがあります。</p>	<p>ココアパン 牛乳 牛肉と野菜のコンソメ煮 茎わかめサラダ</p>
				<p>エネルギー kcal たんぱく質 g カルシウム mg</p>
11日	12日	13日	14日	15日
<p>チーズパン 牛乳 照り焼きチキン 海藻サラダ 豆乳スープ デコポン</p>	<p>赤飯 牛乳 ヒレカツ 菜の花浸し すまし汁 いちご、お祝いクレープ</p>	<p>牛乳 カレーライス 福神漬 フルーツポンチ</p>	<p>ご飯 牛乳 鮭の塩焼き きんぴらごぼう 味噌汁 はっさく</p>	<p>菜飯 牛乳 海老と豆腐のうま煮 コロケ 胡麻和え バナナ</p>
<p>エネルギー 682 kcal たんぱく質 31.6 g カルシウム 332.0 mg</p>	<p>エネルギー 678 kcal たんぱく質 28.9 g カルシウム 334.0 mg</p>	<p>エネルギー 779 kcal たんぱく質 23.0 g カルシウム 284.0 mg</p>	<p>エネルギー 694 kcal たんぱく質 34.1 g カルシウム 311.0 mg</p>	<p>エネルギー 686 kcal たんぱく質 30.7 g カルシウム 469.0 mg</p>
18日	19日	20日	21日	22日
<p>食パン 牛乳 オムレツ ブロッコリーサラダ 春キャベツのスープ ジャム</p>	<p>ご飯 牛乳 豚肉のカレー揚げ 三色浸し 肉じゃが</p>	<p>バターロール 焼きそば ウィンナー たたききゅうり 牛乳</p>	<p>ご飯 牛乳 鶏肉の照り焼き たけのこサラダ ミニトマト きのこ汁</p>	<p>菜の花ご飯 春巻き コーン和え 白玉汁 みかんゼリー 牛乳</p>
<p>エネルギー 720 kcal たんぱく質 30.6 g カルシウム 363.0 mg</p>	<p>エネルギー 833 kcal たんぱく質 35.8 g カルシウム 328.0 mg</p>	<p>エネルギー 690 kcal たんぱく質 29.0 g カルシウム 308.0 mg</p>	<p>エネルギー 672 kcal たんぱく質 31.8 g カルシウム 293.0 mg</p>	<p>エネルギー 679 kcal たんぱく質 23.4 g カルシウム 422.0 mg</p>
25日	26日	27日	28日	29日
<p>黒糖パン 牛乳 ソフト麺ミートソースかけ ほうれん草サラダ チーズ</p>	<p>ご飯 牛乳 豚肉と野菜の煮物 きびなごフライ アーモンド和え</p>	<p>ご飯 牛乳 さつま揚げ かぶの甘酢和え 豚汁 いちご、ふりかけ</p>	<p>牛乳 たけのこご飯 ふくらぎの塩焼き 小松菜のごまマヨネーズ 味噌汁</p>	 <p>昭和の日</p>
<p>エネルギー 846 kcal たんぱく質 37.5 g カルシウム 522 mg</p>	<p>エネルギー 792 kcal たんぱく質 34.6 g カルシウム 437 mg</p>	<p>エネルギー 708 kcal たんぱく質 30.3 g カルシウム 376 mg</p>	<p>エネルギー 760 kcal たんぱく質 34.2 g カルシウム 451 mg</p>	



4月給食だより

富山県立しらとり支援学校

学校給食について



学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。



学校給食の目標

<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p>	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。</p>	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p>
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p>	<p>5 食生活が多くの人の労働に支えられていることを理解し、感謝する。</p>	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p>
		<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p>

栄養管理と献立作成

栄養



「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</p>	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</p> <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。</p> <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に喫食できるように、時間を考えて調理します。</p>
-----------------------------------	--	---	---------------------------------------

