



# 献立のお知らせ

献立目標  
給食に親しまおう

平成28年4月 (小学校)

弘前市西部学校給食センター (TEL 34-1006)

にち ようび	スプーン	こ ん だ て	血や肉・骨になる食品	熱や力になる食品	体の調子を整える食品	お し ら せ
			主にたんぱく質、カルシウム	主に炭水化物、脂肪	主にビタミン類(A・C)	
7 (木)		肉だんご(2こ) キャベツとツナのいためもの だいごのみそ汁	牛乳 肉だんご、ツナ こうやどうふ	ごはん サラダあぶら	キャベツ、もやし、青ピーマン、赤ピーマン 黄ピーマン、オレンジピーマン だいごん、だいごんは	<b>ご入学・ご進級おめでとう</b> 光あふれる春、新しい学年がスタートしました。楽しい給食の時間となるよう、協力して給食の準備をしましょう。
8 (金)		さばみそに もやしのうめあえ じゃがいものみそ汁	牛乳 さば あぶらあげ	ごはん じゃがいも	もやし、きゅうり とうもろこし にんじん、ねぎ	
11 (月)		いかメンチ(2こ) ふきのいためもの みそけんちん汁	牛乳 いかメンチ さつまあげ、とうふ	ごはん 糸こんにゃく サラダあぶら	ふき、だいごん にんじん、ごぼう ねぎ	・いかメンチは津軽地方の郷土料理です。近くに海がなく、いかが貴重だった昔、いかのゲソ(足)を大切に使った料理として受けつがれてきました。
12 (火)		ふくじんづけ パイナップル(生)	牛乳 ぶた肉	ごはん じゃがいも オリーブあぶら	たまねぎ、にんじん ふくじんづけ パイナップル(生)	
13 (水)		つくね ひじきのいためもの いなか汁	牛乳 つくね、ひじき、だいず あつあげ	ごはん 糸こんにゃく、長いも サラダあぶら	にんじん、ごぼう だいごん、しめじ ねぎ	
14 (木)		やさしいコロッケ はくさいのおかかあえ	牛乳 とり肉、なると あぶらあげ、かつおぶし	うどん じゃがいも ねぎあぶら	わらび、ぜんまい、ほそたけ、いんげん えのきたけ、しいたけ、にんじん、たまねぎ ねぎ、とうもろこし、はくさい、ほうれんそう	
15 (金)		さけしおやき 長いものうまに せんぎり汁 (おいわいデザート)	牛乳 さけ、とり肉 くきわかめ あぶらあげ	ごはん 長いも こんにゃく サラダあぶら	たけのこ はくさい にんじん きりぼしだいごん	・入学と進級をお祝いで、いちごのジュレのデザートがつきます。
18 (月)		いわしうめ にメンマのために キャベツのみそ汁	牛乳 いわし、ぶた肉 あつあげ	ごはん 糸こんにゃく サラダあぶら	メンマ、キャベツ にんじん ねぎ	<b>おいしい元氣 あおもり型給食</b> 望ましい食習慣形成のために5つの考え方を取り入れた献立開発に取り組んでいます。
19 (火)		ハンバーグ だいごんサラダ キャベツのクリームに	牛乳 ハンバーグ、ベーコン とう乳	こめこパン マカロニ オリーブあぶら	だいごん、きゅうり とうもろこし、キャベツ にんじん、たまねぎ	
20 (水)		あつやきたまご きんぴらごぼう みそおでん	牛乳、たまご、ぶた肉 くきわかめ、かんもとき じゃこ入りさつまあげ、こんぶ	ごはん こんにゃく、ごま サラダあぶら	ごぼう にんじん、ふき だいごん、えだまめ	①「塩分」ひかえめ 小学生：2.5g未満 中学生：3.0g未満 ②「野菜」たっぷり 小学生：100g以上 中学生：120g以上 ③「あぶら」ほどよく ④「ごはん」しっかり ⑤「あもり」に感謝
21 (木)		しゅうまい(2こ) マーボーどうふ ちゅうかスープ	牛乳 しゅうまい、とうふ ぶたひき肉、なると	ごはん サラダあぶら ごまあぶら	たけのこ、しいたけ ねぎ、だいごん はくさい、にんじん	
22 (金)		ほっけフライ キャベツのりあえ とうふのみそ汁	牛乳 ほっけ、のり とうふ、あぶらあげ、わかめ	ごはん こめあぶら	キャベツ ほうれんそう ねぎ	～* 弘前市×東北女子大学 ～* <b>学力と体力アップの 学校給食献立</b> 26日の献立は、弘前市と東北女子大学が共同で開発したメニューです。
25 (月)		赤うおしおやき だいごんのそばろに はくさいのみそ汁	牛乳 赤うお、ぶたひき肉 あぶらあげ、こうやどうふ	ごはん サラダあぶら	だいごん、にんじん えだまめ、しいたけ はくさい、ねぎ	
26 (火)		ふくじんづけ フルーツデザート	牛乳 ぶた肉	ごはん じゃがいも オリーブあぶら、ゼリー	アスバラガス、なのはな、たまねぎ にんじん、ふくじんづけ、おうとうかんづめ パイナップルかんづめ、りんごシロップづけ	
27 (水)		さわらさいきょうやき なのはなあえ えびだんご入りすまし汁	牛乳 さわら、とうふ えびだんご、わかめ	ごはん	なのはな、はくさい しいたけ ねぎ	
28 (木)		はるまき しそあじ長いもサラダ	牛乳 ぶた肉、なると、だいず はるまき	ちゅうかめん はなぶ、長いも、ごまあぶら サラダあぶら、こめあぶら	メンマ、キャベツ もやし ねぎ	

アレルギー対応食の申請・お問い合わせについては学務健康課【TEL 82-1835】にて随時受け付けております。

1. 「はし」は毎日持参です。わすれないようにしましょう。スプーンマークの日にはスプーンがつきます。
2. で囲んでいるデザートの空き容器等はセンターのコンテナに入れなくてください。
3. 材料の都合により、献立が変更になることもあります。また、献立で使用していない食材が意図せず混入する場合があります。
4. アレルギー等により使用材料や栄養価を知りたい方は学校へお問い合わせください。

## 学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 	学校給食では7つの目標を定めています。 

## 学校給食の内容

<b>主食</b>	<p>米飯…週4回 「弘前産つがるロマン」を使用しています。給食センターで炊いて保温バットに入れて届けています。</p> <p>パン…月2回程度 青森県産の米粉(つがるロマン)を使った米粉パンや青森県産の小麦粉(ゆきちから)を使ったコッペパンなどがあります。</p> <p>めん…月2回程度 うどん、中華めんには青森県産の小麦粉(ネバリゴシ)を使っています。他に、そばめ風めんやスパゲッティなどがあります。</p>
<b>主菜</b>	魚介、肉、卵、大豆製品などを主に使用した料理
<b>副菜</b>	煮物、和え物、炒め物、サラダ、漬物などの料理
<b>汁もの</b>	みそ汁、スープ、ポタージュなどの料理
<b>飲み物</b>	牛乳のほかに、りんごジュース、はっ酵乳がつくこともあります。
<b>デザート</b>	季節の果物、ゼリーなど

### 食物アレルギーについて

弘前市教育委員会では、食物アレルギーのある希望児童を対象に対応食を西部学校給食センター相馬中学校分室(調理場)からお届けしています。各家庭でもアレルギー給食の確認を忘れずしっかりとお願いします。