

令和7年度 4月 はいぜんたべかたひょう 北部 特支

羽島市学校給食センター

給食当番 身じたくチェック

- ☐ 鼻と口はマスクで隠れている
- ☐ 清潔な白衣を着ている
- ☐ 帽子から髪の毛が出ていない
- ☐ 石けんで手を洗った
- ☐ 爪は短く切っている



体調が悪い時は先生に伝えましょう！

©少年写真新聞社2025

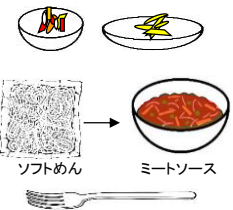
10日(木)

入学式・始業式



11日(金)

カラフルソテー フライドポテト



ソフトめんは、ひと袋をそのままソースの中に入れます。あふれてしまいます。半分ずつ入れるなど、工夫して食べましょう。

14日(月)

◆にゅうがくおいらいデザート



今日から全学校の新1年生の給食が始まります。デザートには、いちごを使った、季節を味わえるお祝い献立にしました。

15日(火)



ごはんを中心とした和食です。和食は日本の食文化です。栄養のバランスが良く世界中から注目されています。

16日(水)



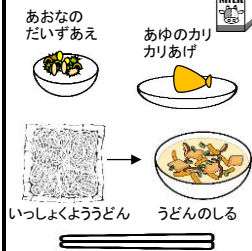
日本のカレーは、海外の人々にも人気があり、みんなの大好きな料理です。カレーとごはんをしっかりと食べましょう。

17日(木)



たまご料理の献立です。卵には、ヒトになるまでに必要な栄養がたっぷり含まれていることから、完全栄養食品といわれています。

18日(金)



今日は、食育の日になんだ献立です。みなさんの住んでいる岐阜県の特産物を紹介します。地元について考えてみましょう。

21日(月)



食パンがしっかり食べられるよう工夫した献立です。おかずをたくさん取り、スープにつけたりして食べてみましょう。

22日(火)



ごはんには、筋肉や脳のエネルギー源となるぶどう糖が含まれています。午後からも元気に活動できるように、しっかりと食べましょう。

23日(水)



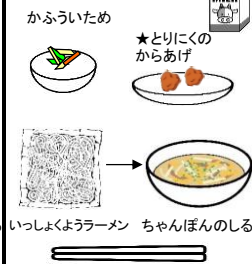
豚肉とレバーの揚げ煮では、成長期に必要な、たんぱく質や鉄、ビタミンB1をしっかりとることができそうです。

24日(木)



今日の魚はさばです。さばには血液をサラサラにし、脳に良い脂が豊富に含まれ、生活習慣病を予防する働きがあります。

25日(金)



ラーメンの献立です。豚骨スープを使ったちゃんぽんの汁を取り入れました。人気のから揚げと一緒にいただきます。

28日(月)



コッペパンに、いちごジャムをつけたり、コロッケやソテーをはさんだりして食べてみましょう。

29日(火)



韓国料理を紹介しします。ごはんがしっかりと食べられるビビンバの具をとり入れました。他国の食文化を学びましょう。

30日(水)



韓国料理を紹介しします。ごはんがしっかりと食べられるビビンバの具をとり入れました。他国の食文化を学びましょう。

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

22日(火) がんもどきの含め煮
幼・小 1個、中・高 2個

25日(金) 鶏肉のから揚げ
幼・小 2個、中・高 3個

マナーを守って楽しい給食