



22 火		いわつききさんのごはん		こめ		565
		のりのつくだに	のり	さとう		
		にくじゃが	ぶたにく	じゃがいも しらたき あぶら さとう	たまねぎ にんじん さやいんげん	20.4
		おかかあえ	かつおぶし	さとう	こまつな キャベツ もやし えのきたけ	
23 水		ごもくうどん (じごなうどん)	ぶたにく あぶらあげ なると	じごなうどん さとう	にんじん ほししいたけ ねぎ えのきたけ	566
		しゃりしゃりだいず	だいず	こむぎこ でんぷん あぶら さとう		
		やさいの しょうがじょうゆあえ			キャベツ こまつな もやし しょうが	24.9
24 木		ツイストパン		ツイストパン		588
		はるやさいのクリームに	とりにく ベーコン チーズ しろはなまめ ぎゅうにゅう	じゃがいも あぶら こむぎこ バター	たまねぎ にんじん キャベツ アスパラガス	
		ひじきのマリネ	ひじき	さとう あぶら	もやし だいこん にんじん	21.3
25 金		たけのごはん	あぶらあげ とりにく	こめ さとう あぶら	たけのこ	616
		さばのピリからやき	さば	ごまあぶら さとう	にんにく	
		とんじる	ぶたにく どうふ みそ	こんにやく あぶら じゃがいも	にんじん だいこん ねぎ こまつな	27.0
28 月		いわつききさんのごはん		こめ		587
		みそだれやきにく	ぶたにく みそ	さとう ごまあぶら	たまねぎ ねぎ にら しょうが にんにく	
		チョレギサラダ	のり	ごまあぶら さとう	キャベツ きゅうり にんにく こまつな あかピーマン	26.7
29 火	昭和の日					
30 水		<p>～さいたま市民の日献立～ 5月1日はさいたま市民の日です。さいたま市の誕生20周年を契機に、市が誕生した5月1日が市民の日と定められました。給食では、さいたま市産の食材を使った献立を提供します。</p>				616
		さいたまホワイトカレー (ターメリックライス)	とりにく しろはなまめ ぎゅうにゅう	こめ あぶら こむぎこ じゃがいも バター	たまねぎ にんじん マッシュルーム ほうれんそう	
		さいたましさん こまつなとわかめのサラダ	わかめ	さとう あぶら	こまつな だいこん ホールコーン	21.9
		ヌウのオレンジゼリー		ヌウのオレンジゼリー		

献立は、都合により変更することがあります。

平均栄養量

603

24.1

進級・入学おめでとうございます！



新年度が始まりました。給食室では、児童のみなさんに安心・安全でおいしい給食を提供できるよう、栄養教諭1名、調理員6名で力を合わせてまいります。1年間、どうぞよろしく願いいたします。

～学校給食の目標～（学校給食法より）

- 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という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。



給食では、旬の食材や地元の食材を使ったり、行事食や郷土料理などさまざまな献立を提供したりします。ぜひご家庭でも話題にさせていただき、子どもたちの食への興味・関心を高めるきっかけとしていただければ幸いです。