４ がつ　こんだてよていひょう

●きゅうしょくもくひょう●
たのしくきゅうしょくをたべよう

２０２４ねん　かつたとくべつしえんがっこう

月	火	水	木	金
ご入学・ご進級おめでとうございます 暖かな日差しに包まれて色とりどりの花が咲き、新学期が始まりました。心も体も大きく成長するためには健康が第一です。 学校給食では、安全・安心で美味しく、栄養バランスのとれた食事を通して、お子さんたちを応援します。		**給食の内容について** 《主食》 **ごはん：**県内産コシヒカリを100%使用しています。 **パン：**学校給食用小麦粉と、県内産の小麦粉をブレンドしたものを使用しています。また、近隣の小中学校と同じ曜日に、同じ種類の物を提供しています。 **めん：**県内産の小麦粉を使用しています。 《牛乳》 茨城県産生乳100%を使用した牛乳を、ほぼ毎日提供しています。 《主菜・副菜・汁物等》 旬の食材や地場産物を使用し、地産地消に努めています。 また、行事食等を取り入れ季節や文化に触れてもらえるようにしています。		
8 はるやさいカレー （むぎごはん） （カレールー） ぎゅうにゅう グリーンサラダ バナナ	9 ごはん ぎゅうにゅう トマトソースハンバーグ ぐいりこふきいも ベジタブルスープ	10 タンメン （ちゅうかめん） （ラーメンスープ） ぎゅうにゅう しゅうまい 【小学部２コ・中・高生徒・職員３コ】 ナムル	11 くろパン ぎゅうにゅう チーズオムレツ ごぼうサラダ むぎいりやさいスープ	12 ごはん ぎゅうにゅう さばさんしょうやき きりぼしだいこんのにもの こまつなのみそしる
15 ✿入学お祝いメニュー✿ せきはん ぎゅうにゅう キャベツいりひらつくね おかかあえ すましじる いちごジュレ	16 ごはん ぎゅうにゅう とりにくのうめじそやき きりぼしだいこんのマリネ ほうれんそうのみそしる	17 カレーなんばんうどん （ソフトめん） （うどん汁） ぎゅうにゅう ゆでたまご わかめサラダ	18 ピザトースト ぎゅうにゅう ポトフ	19 ごはん ぎゅうにゅう とりにくのガーリックあげ キャベツのサラダ もやしのみそしる
22 振替休業日	23 ごはん ぎゅうにゅう ぷたキムチ こんにゃくサラダ チンゲンサイのスープ	24 ミートソーススパゲティ （ソフトめん） （ミートソース） アシドミルク はなやさいサラダ	25 ハチミツパン ぎゅうにゅう さけのムニエル ひじきのマリネ ベジタブルスープ	26 ごはん ぎゅうにゅう とりにくのごまみそやき のりずあえ とうふとなめこのみそしる
29 昭和の日	30 ごはん ぎゅうにゅう さんましせんふう ほうれんそうとえのきのおひたし じゃがいものみそしる	いばらき美味しおDay 減塩の日 茨城県は、県民の生活習慣予防のため、毎月20日を「いばらき美味しお（おいしお）Day」（減塩の日）として定めています。給食でも、出汁や香味野菜等を活用し、減塩に取り組んでいます。		

茨城をたべよう

にら

にらの旬は５～６月。
茨城県は全国第２位の生産量を誇っています。「古事記」や「万葉集」に記述があるほど歴史が古い野菜で、栄養価はベータカロテン、ビタミンB、C、Eがバランスよく含まれる優良野菜です。

物資の都合により、献立が変更になる場合があります。