



4月 こんだてよていひょう

___は島内産の食品です。
知名町立学校給食センター（小学校）

	月	火	水	木	金
こんだてめい 1・2群 体をつくるものになる食品 3・4群 体の調子を整える食品 5・6群 エネルギーのもとになる食品 エネルギー/たんぱく質 家庭でほしい食品	まいつき19にちはしょくいくのひ みなさんは「食育」という言葉を聞いたことがありますか？ 毎月19日は1と9で「いく」と読めることから、「食育の日」となっています。全国各地で食に関する様々な取り組みが行われています。知名の給食センターでも、毎月19日に市内や島内で収穫された食料を取り入れた、郷土に伝わる味を中心に給食を提供します。お楽しみに～♪ 	6 ①ミルクパン ②牛乳 ③ABCスープ ④ジャーマンポテト	7 ①カレーライス (薬ごはん) ②牛乳 ③フルーツポンチ	8 ①ごはん ②牛乳 ③さつま汁 ④切干大根のごま炒め	
	11 ①わかめ薬ごはん ②牛乳 ③お祝いゼリー ④鶏のから揚げ	12 ①薬ごはん ②牛乳 ③大豆の磯煮 ④かつおみそ	13 ①小さいチーズパン ②牛乳 ③スパゲティ・ナポリタン ④醬の彩りサラダ	14 ①ごはん ②牛乳 ③醬のささやきみそ汁 ④醬のごま焼き	15 ①雑炊 (薬ごはん・真・スープ・煮物のり) ②牛乳 ③ヨーグルト ④じゃがいものシャキシャキサラダ
	18 ①ごはん ②牛乳 ③筑前煮 ④春雨の酢の物	19 ①豆腐そぼろ丼 (薬ごはん) ②牛乳 ③きくらげのみそ汁	20 ①きなこ揚げパン ②牛乳 ③ミネストローネ ④アスパラガスのソテー	21 ①ごはん ②牛乳 ③肉じゃが ④醬キャベツのごま和え	22 ①ごはん ②牛乳 ③けんちん汁 ④鰯のねぎみそ焼き
	25 ①少なめごはん ②牛乳 ③マーボー豆腐 ④ニラともやしのナムル	26 ①親子丼 (薬ごはん) ②牛乳 ③糸こんにゃくのきんぴら	27 ①黄パン・いちごジャム ②牛乳 ③醬野菜のシチュー (本と給食の「ジョーレス」) ④ごぼうとささみのソテー	28 ①ごはん ②牛乳 ③小松菜のみそ汁 ④鰯とじゃがいもの磯辺揚げ	29 しょうり ひ 昭 和 の 日

* 物資調達都合上、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

入学・進級おめでとうございます！

新学期が始まりました！

新しい学年・友だち・担任の先生と楽しい学校生活のスタートですね。給食もさっそく6日から始まります。給食の前は、きちんと手洗いうがいをしましょう。

給食センターでは、次長をはじめ、9名の調理員と事務員、栄養教諭で運営しています。知名町内の約600名の子どもたちへ、安全に、安心して食べることのできるおいしい給食を提供していきます。

今年度もご理解とご協力のほど、よろしくお願いいたします。

知名町立学校給食センター 職員一同



学校の食育は学校給食を

中心におこなわれます！

学校での食育は学校給食を教材に、給食の時間や各教科等の学校教育活動全体を通して行われます。

毎日の給食を通して学ぶ

給食の時間で

知ることで理解をさらに深める

さまざまな体験を通じ実感する

体験活動で



4月 給食カレンダー

(中学校)

月	火	水	木	金
<p>新学期スタート★</p> <p>入学・進級お祝いメニュー</p>	<p>今月の知産知消 (地産地消)</p> <ul style="list-style-type: none"> じゃがいも パイナップル もやし きくらげ おぎみそ 	<p>6 シェーマンポット</p> <p>シロワパン ABCスープ</p> <p>新学期の給食が始まりました！手洗いうがいはいきちんしましたか？ABCスープには、アルファベットや数字の形のマカロニが入っています。</p>	<p>7 フルーツポンチ</p> <p>かけていただきます！</p> <p>(凍こしら) カレーライス</p> <p>給食センターのカレーは手作りのルウを作っています。パターや小麦粉、香辛料を炒めます。副食は、ゼリーの入ったフルーツポンチです。</p>	<p>8 切干材取のごまやめめ</p> <p>一食やス</p> <p>ごはん さつま汁</p> <p>8のつく日は「いい歯(8)の日」として、かみかみメニューを実施します。切干大根は、よく噛んで食べましょう。</p>
<p>11</p> <p>お祝いメニュー</p> <p>わかめ菜ごぼん お祝い和洋汁</p>	<p>12</p> <p>かつおのし</p> <p>ごはん いしにパン!</p> <p>菜ごぼん 大豆の磯煮</p>	<p>13 春の祭りサラダ</p> <p>小豆チヂミ スイートポテト</p> <p>給食で人気のスパゲティ・ナポリタンと、春野菜の彩りが鮮やかなサラダです。ドレッシングは、給食センターで手作りしています。</p>	<p>14</p> <p>魚のたま焼き</p> <p>ごはん 春のごまやめめ</p> <p>「春のささやき」とは沖永良部島でとれたじゃがいものことを言います。「鱈」は「魚へん」に「春」と書くので、「春を呼ぶ魚」と呼ばれています。</p>	<p>15</p> <p>鶏飯</p> <p>ごはん</p> <p>鶏飯は奄美地方に伝わる郷土料理です。役人をもてなすごちそうでした。今日はごはんの上に具をつぎ、小皿には和えものを配膳しましょう。</p>
<p>18</p> <p>春の佃煮の物</p> <p>米糰子</p> <p>ごはん 菜ごぼん</p> <p>筑前煮は、福岡県の筑前地方の郷土料理です。油で炒めてから、コトコト煮て作ります。よく噛んで食べましょう。</p>	<p>19 豆腐やぶら餅</p> <p>ごはん</p> <p>菜ごぼん 菜ごぼん</p> <p>毎月19日は食育の節の日です。生きくらげは沖永良部島の特産品で、サトウキビのしぼりかすを利用して作られています。</p>	<p>20</p> <p>ミニストローネ</p> <p>ごはん</p> <p>人気のきなこ揚げパンを作ります。今日はビニール袋に、自分でパンを入れて、食べましょう。ミニストローネはトマトが入ったスープです。</p>	<p>21 春のバツのごまやめめ</p> <p>豆乳プリン</p> <p>ごはん 肉じゃが</p> <p>島の特産品じゃがいもを使って、定番料理の肉じゃがを作ります。赤土で育ったじゃがいもは、ホクホクとして食感も良く、牛肉との相性も◎です。</p>	<p>22</p> <p>魚のたま焼き</p> <p>ごはん</p> <p>けんちん汁は鎌倉にある建長寺で生まれた料理です。「建長寺汁」がだんだんとなまって伝わり、「けんちん汁」という名前になったそうです。</p>
<p>25</p> <p>ニラたまのタタリ</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー豆腐は、約90丁の沖縄豆腐を使って作ります。一度茹でてから、具と煮込むことで、味が染みやすいよう工夫しています。</p>	<p>26</p> <p>親子丼</p> <p>ごはん</p> <p>親子丼はおおよそ700個の卵をひとつひとつ丁寧に割っていきます。大変な作業ですが、ふんわりと、おいしく作るために頑張って割ります！</p>	<p>27</p> <p>春の読書週間</p> <p>ごはん</p> <p>春の読書週間です。絵本と給食がコラボレーションします。今回は「パンどろぼう」という本のおいしい食パンが給食に登場します。</p>	<p>28</p> <p>磯辺揚げ</p> <p>ごはん</p> <p>磯辺揚げは、磯の香りがふわっと口の中に広がります。油で揚げた島内産のじゃがいもが甘辛いたれと青のりの風味によく合います。</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>

4月23日は

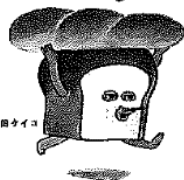
「子ども読書の日」です。

4月23日～5月12日は「子ども読書週間」で、『子ども読書推進事業』が全国各地で行われています。

給食センターでは、子どもたちが本や読書活動にもっと興味をもつ活動として、本のお話に出てくる料理や食べ物給食に登場する！というコラボレーション企画に取り組みます。

本と給食がコラボレーションします！

パンどろぼう



4月27日の給食に、『パンどろぼう』(柴田ケイコ・作)より、「おいしいパンやさん」の食パンが登場します。
お楽しみに～♪

～あらすじ～

パンが だいすき
パンどろぼう。
せかいいちのパンを
さがしもとめて
きょうも
パンやへしひこみます。

