



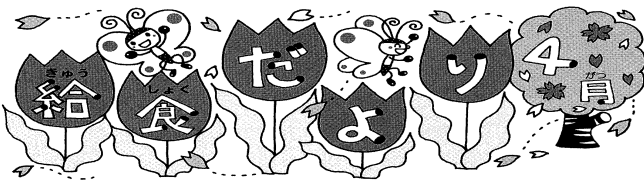
4月の予定献立表



※予定献立表は、松島町教育委員会のホームページでもご覧いただけます。

松島町学校給食センター

日曜	献立名 *牛乳は毎日つきま 『はし』は、まい日もってきくださ	給食休みの 学校・学年	使用する主な食品			栄養価 エネルギー Kcal たんぱく質 g		
			〈赤の食品〉 おもに 血や肉になる ～ ★は宮城県内産、◎は松島産の食品です。～	〈緑の食品〉 おもに 体の調子を整える	〈黄の食品〉 おもに 熱や力になる	小学校	中学校	
12 火	ミルクパン 照り焼きチキン ブロッコリーサラダ コーンポタージュスープ お祝いゼリー	一・小1年 二・小1年 特別献立	全幼	★牛乳 鶏肉 生クリーム	ブロッコリー きゅうり パプリカ たまねぎ コーン パセリ	パン 上白糖 ドレッシング バター じゃがいも いちごゼリー	680 23.3	910 29.1
13 水	ごはん 白身魚フライ(中:パックスソース) きんぴらごぼう わかめとだいこんのみそ汁	一・小1年 二・小1年 特別献立	全幼	★牛乳 ホキ ★豚肉 油揚げ わかめ	ごぼう にんじん えだ豆 だいこん ねぎ	◎松島産ごはん 大豆油 米油 上白糖 ごま油 ごま じゃがいも	602 31.0	774 38.0
14 木	米粉フォカッチャ チーズオムレツ コールスロー ペンネミートソース		全幼 全小	★牛乳 チーズ 鶏卵 ★豚肉 ベーコン	キャベツ にんじん コーン たまねぎ ◎松島産トマト ピーマン	パン ドレッシング 米油 上白糖 ペンネ	827 35.8	
15 金	ごはん 幼:ハンバーグトマトソース 小中:豆腐ハンバーグトマトソース 昆布の炒め煮 チンゲンサイのスープ	一・小1年 二・小1年 特別献立	一幼 二幼ことり 五幼りす	★牛乳 鶏肉 ★豚肉 豆腐 昆布 ハム	◎松島産トマト たまねぎ エリンギ ごぼう 豆もやしにんじん えのきだけ チンゲンサイ ねぎ	◎松島産ごはん 米油 上白糖 ごま油	585 24.1	744 29.0
18 月	ごはん たまごやき じゃがいものそぼろ煮 厚揚げと小松菜のみそ汁		一幼たんぽぽ 二幼ことり 五幼りす 五小 松中	★牛乳 鶏卵 ★豚肉 厚揚げ	にんじん ごぼう いんげん だいこん もやし ねぎ 小松菜	◎松島産ごはん 米油 じゃがいも 上白糖	601 27.8	
19 火	ココアパン 赤魚のレモンソース だいこんのサラダ キャベツとフランクフルトのスープ		一幼たんぽぽ 二幼ことり 五幼りす	★牛乳 赤魚 ツナ フランクフルト	パセリ だいこん きゅうり たまねぎ にんじん キャベツ	パン ドレッシング 米油 じゃがいも	585 24.0	829 30.4
20 水	ごはん 鶏肉の竜田揚げ ほうれんそうのごまあえ 豚汁		一幼たんぽぽ 二幼ことり 五幼りす	★牛乳 鶏肉 ★豚肉 豆腐	ほうれんそう もやし にんじん だいこん ごぼう ねぎ	◎松島産ごはん でん粉 大豆油 三温糖 ごま さいも	630 28.7	800 33.5
21 木	バターロール スコッチエッグ カラフルサラダ ミネストローネ		一幼たんぽぽ 二幼ことり 五幼りす	★牛乳 鶏卵 鶏肉 ベーコン 大豆	ブロッコリー パプリカ ◎松島産トマト たまねぎ にんじん	パン ドレッシング 米油 じゃがいも マカロニ	585 24.3	793 30.4
22 金	ごはん ポークカレー 海藻サラダ ヨーグルト		一幼 二幼 五幼りす	★牛乳 ★豚肉 わかめ 昆布 とさかのり ヨーグルト	たまねぎ にんじん ◎松島産トマト キャベツ きゅうり コーン	◎松島産ごはん 米油 じゃがいも	643 23.1	812 27.7
25 月	ごはん 幼:ちくわの天ぷら 小中:春巻き マーボー豆腐 バンバンジーサラダ	五幼りす 特別献立	一幼たんぽぽ 二幼ことり	★牛乳 幼:ちくわ 豚肉 豆腐 鶏肉	ねぎ にんじん たけのこ 干しいたけ なら きゅうり もやし	◎松島産ごはん 大豆油 小麦粉 ごま油 上白糖 でん粉	724 30.2	887 36.9
26 火	ミルクパン 幼:豆腐ハンバーグきのこソース 幼:お祝いゼリー 小中:ハンバーグきのこソース 枝豆とコーンのソテー チキンコンソメスープ	一幼たんぽぽ 二幼ことり 五幼りす 特別献立		★牛乳 豆腐 鶏肉 豚肉 ウィナー	◎松島産トマト たまねぎ えのきだけ エリンギ えだ豆 コーン にんじん キャベツ	パン 米油 上白糖 バター 米油 幼:いちごゼリー	588 25.8	822 33.3
27 水	ごはん 幼:肉だんご(2コ) 小中:さばのみそ煮 小松菜のおかかあえ けんちん汁	一幼たんぽぽ 二幼ことり 五幼りす 特別献立		★牛乳 幼:鶏肉 豚肉 小中:さば かつお節 厚揚げ	小松菜 もやし にんじん ごぼう だいこん ねぎ	◎松島産ごはん ごま油 さいも	604 24.6	794 31.2
28 木	バターロール 幼:チキンナゲット(2コ) 小中:タンドリーチキン 春色サラダ シーフードシチュー	一幼たんぽぽ 二幼ことり 特別献立	五幼	★牛乳 鶏肉 ハム えび いか 生クリーム	キャベツ きゅうり パプリカ たまねぎ にんじん じゃがいも パセリ	パン ドレッシング 米油 じゃがいも	602 33.7	836 43.0



にゅうえん・にゅうがく・しんきゅう
おめでとうございます!
きゅうしょくセンターでは
みんなのために きゅうしょくを
いっしょうけんめい 作ります!



*都合により献立を変更する場合があります。
月平均栄養価:エネルギー たんぱく質 脂質 塩分
小学校:620Kcal 26.7g 23.9g 2.5g
中学校:819Kcal 33.2g 28.9g 3.0g

こんだて表の活用方法

毎月こんだて表を配布します。
ご確認をお願いします。

学校給食について

学校給食は、『学校給食法』に基づき、教育活動の一環として実施されるのです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに望ましい食習慣と食に関する実践を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多様な人々の労働に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

新入児・新入園児

給食に慣れるように

日(曜)	対象クラス	献立
12(火)	一・小1年 二・小1年	ミルクパン ぎゅうにゅう おいわいいちごゼリー てりやきチキン(二小1年)
13(水)	"	ミルクロール ぎゅうにゅう みかんゼリー しるみざかなフライ(二小1年)
15(金)	"	メロンパン ぎゅうにゅう とうふハンバーグトマトソース りんごゼリー
25(月)	五幼りす	ミルクロール ぎゅうにゅう ちくわのてんぷら みかんゼリー
26(火)	一幼たんぽぽ 二幼ことり 五幼りす	ミルクパン ぎゅうにゅう とうふハンバーグきのこソース おいわいいちごゼリー
27(水)	一幼たんぽぽ 二幼ことり 五幼りす	メロンパン ぎゅうにゅう にくだんご(2コ) りんごゼリー
28(木)	一幼たんぽぽ 二幼ことり	バターロール ぎゅうにゅう チキンナゲット(2コ) みかんゼリー

ななこさんの家では...

チエック!
好きなメニューを

お勉強に!

底:ランドセルの
から発掘!