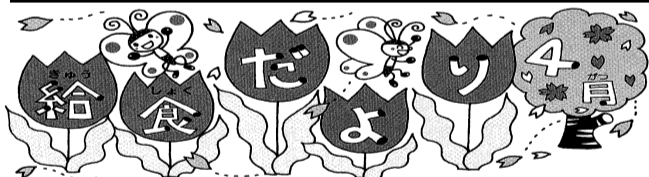




※予定献立表は、松島町教育委員会のホームページでもご覧いただけます。

日曜	献立名 *牛乳は毎日つきま 『はし』は、まい百もってきてくださ	給食休みの 学校・学年	使用する主な食品			栄養価		
			〈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	エネルギー Kcal たんぱく質 g	脂質 g	
12 水	ごはん お花の豆腐バーグ ブロッコリーの和風ドレッシング すまし汁 お祝いいちごゼリー	一・小1年 二・小1年 特別献立	全幼	★牛乳 豆腐 おから 鶏肉 なたと	たまねぎ ◎松島産トマト エリンギ ブロッコリー キャベツ パプリカ だいこん えのきたけ こねぎ	◎松島産ごはん 米油 上白糖 ドレッシング ゼリー	547 19.5	705 24.7
13 木	バターロール かぼちゃコロケ 豚肉と大豆のトマト煮 野菜とベーコンのスープ ヨーグルト	一・小1年 特別献立	全幼 二小	★牛乳 ★豚肉 大豆 ベーコン ヨーグルト	かぼちゃ たまねぎ ◎松島産トマト にんじん キャベツ パセリ	パン 大豆油 パン粉 米油 上白糖 じゃがいも	638 24.7	862 32.0
14 金	ごはん 肉だんご(幼小2コ 中3コ) 切り干しだいこんの煮物 小松菜と油揚げのみそ汁	一・小1年 二・小1年 特別献立	一幼 五幼りす	★牛乳 鶏肉 ★さつま揚げ 油揚げ	切り干しだいこん 豆もやし にんじん さやいんげん 干しいたけ 小松菜 ねぎ	◎松島産ごはん 米油 三温糖 じゃがいも	602 27.8	794 36.0
17 月	ごはん 鶏肉のからあげ ほうれんそうのごまあえ 豚汁	二・小1年 特別献立	全幼 五小 松中	★牛乳 鶏肉 ★豚肉 豆腐	ほうれんそう もやし にんじん ごぼう だいこん ねぎ	◎松島産ごはん 大豆油 でん粉 上白糖 ごま じゃがいも	651 32.0	
18 火	ソフトパン ロングウインナー マカロニのケチャップ炒め クラムチャウダー		全幼年少	★牛乳 ウインナー ベーコン あさり 生クリーム	◎松島産トマト ピーマン たまねぎ にんじん パセリ	パン バター マカロニ 米油 じゃがいも	671 28.4	851 34.9
19 水	ごはん 赤魚の照り焼き 昆布と豆もやしの炒め煮 けんちん汁		全幼年少	★牛乳 赤魚 昆布 ★豚肉 絹揚げ	豆もやし にんじん ごぼう だいこん ねぎ	◎松島産ごはん 米油 上白糖 さといも	577 28.7	741 35.2
20 木	ミルクパン ベーコンロールエッグ ブロッコリーサラダ ミートボールスープ		全幼年少	★牛乳 ベーコン 鶏卵 鶏肉	ブロッコリー きゅうり コーン たまねぎ にんじん キャベツ	パン ドレッシング じゃがいも	600 24.3	823 30.7
21 金	ごはん 中華飯の具 ポークしゅうまい(幼S2コ 小S3コ 中M2コ) フルーツ杏仁ミックス		一幼 五幼りす	★牛乳 豚肉 いか えび うずら卵 かまぼこ	にんじん もやし はくさい たけのこ 干しいたけ チンゲンサイ たまねぎ みかん パインアップル	◎松島産ごはん 米油 ごま油 でん粉 小麦粉 杏仁豆腐 ゼリー	684 28.5	813 31.4
24 月	ごはん 鶏肉の照り焼き きんぴらごぼう わかめのみそ汁		一幼たんぽぽ 五幼 一・小 二小	★牛乳 鶏肉 ★豚肉 豆腐 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 米油 上白糖 ごま油 ごま じゃがいも	603 34.1	759 39.7
25 火	バターロール 白身魚フライ コールスロー ミネストローネ	五幼りす 特別献立	一幼たんぽぽ	★牛乳 ホキ ベーコン 大豆	キャベツ コーン にんじん たまねぎ ◎松島産トマト	パン 大豆油 パン粉 ドレッシング 米油 じゃがいも マカロニ	543 23.1	737 30.6
26 水	ごはん 幼：お花の豆腐バーグきのこソース 小中：ハンバーグきのこソース グリーンサラダ ほたて入りかき玉汁 幼：お祝いいちごゼリー	一幼たんぽぽ 五幼りす 特別献立		★牛乳 豆腐 おから 鶏肉 豚肉 なたと ほたて ★鶏卵	まいたけ エリンギ たまねぎ キャベツ きゅうり コーン えのきたけ ねぎ	◎松島産ごはん 米油 上白糖 ドレッシング でん粉 幼：ゼリー	587 26.8	748 32.6
27 木	チーズパン チキンナゲット(幼小2 中3) ポテトサラダ かぶとフランクフルトのスー	一幼たんぽぽ 五幼りす 特別献立		★牛乳 チーズ 鶏肉 ハム フランクフルト	きゅうり コーン たまねぎ にんじん キャベツ かぶ パセリ	パン じゃがいも マヨネーズ	687 26.3	994 37.0
28 金	ごはん ポークカレー 海藻サラダ ヨーグルト	一幼たんぽぽ 特別献立	五幼	★牛乳 ★豚肉 わかめ 昆布 とさかのり ふのり ヨーグルト	キャベツ きゅうり コーン たまねぎ にんじん ◎松島産トマト	◎松島産ごはん 米油 じゃがいも	643 21.3	806 25.4



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につくります！



*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:618Kcal 26.6g 22.6g 2.3g
中学校:803Kcal 32.5g 27.6g 3.0g

こんだて表の活用法

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ものです。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

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 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。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 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。
- 食生活が多岐の人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 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(水)	一・小1年 二・小1年	ミルクパン 牛乳 お花の豆腐バーグ お祝いいちごゼリー
13(木)	一・小1年	バターロール 牛乳 かぼちゃコロケ ヨーグルト
14(金)	一・小1年 二・小1年	メロンパン 牛乳 肉だんご(2コ) 冷凍りんご
17(月)	二・小1年	ミニミルクパン 牛乳 鶏肉のからあげ みかんゼリー
25(火)	五幼りす	バターロール 牛乳 白身魚フライ みかんゼリー
26(水)	一幼たんぽぽ 五幼りす	ミニミルクパン 牛乳 お花の豆腐バーグきのこソース お祝いいちごゼリー
27(木)	一幼たんぽぽ 五幼りす	チーズパン 牛乳 チキンナゲット(2コ) 冷凍カットりんご
28(金)	一幼たんぽぽ	メロンパン 牛乳 肉だんご(2コ) ヨーグルト

ななこさんの家では...
かぶらないように
チエック!

ジローさんの家では...
のり
チエック!
好きなメニューを
お勉強に!

くみこさんの家では...
栄養バランスの
お勉強に!

サロリさんの家では...
ランドセルの
底から発掘!