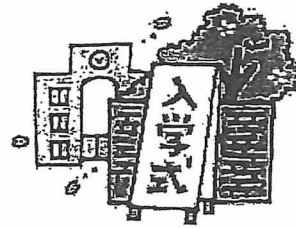



# 4月の献立



東京成徳深谷中

24日(月)  
1年生のみ給食なし  
2・3年生のみ給食あり

<p>17日(月)</p> <p>ツナご飯の具 アーモンド小魚 焼きつくね(3) 白飯 野菜スープ</p>	<p>18日(火)</p> <p>ナムル 糸の目ねぎおろし(2) 白飯 豆腐の中辛煮</p>	<p>19日(水)</p> <p>おにまん 地味うどん キャベツメンカツ 味噌:煮込み風うどん 白飯 春キャベツのおひたし</p>	<p>20日(木)</p> <p>揚げパン クロワッサン 切干大根のサラダ ミネストローネ 白飯</p>	<p>14日(金)</p> <p>五目きんぴら いちご牛乳 さわらの西京焼き 味噌汁 白飯</p>
<p>24日(月)</p> <p>鳩ご飯の具 ししゃもの石巻フリット(2) 白飯 豚汁</p>	<p>25日(火)</p> <p>焼きウインナー バターロール おまぐらタン フルーツポンチ 春キャベツのパパロッチーノ</p>	<p>26日(水)</p> <p>清美オレンジ ホット中華麺 揚げ餃子(2) 厚揚げの七辛炒め 白飯 しゅうゆラーメン</p>	<p>27日(木)</p> <p>揚げパン のりぶりかけ ハンバーグのトマトソース 白飯 パンアキンスープ</p>	<p>28日(金)</p> <p>ハイキング </p>

## 学校給食を通して学ぶこと



<p>1 楽しく会食すること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食事のマナー</li> <li>● 会食を通して人間関係を深める</li> </ul> <p>おいしいね</p>	<p>2 健康によい食事のとり方</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養バランスのよい食事</li> <li>● 日常の食事の大切さ</li> </ul>	<p>3 食事と安全・衛生</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 安全で衛生的な食事の準備や後片付け</li> <li>● 食中毒予防 ● 自分の健康</li> </ul>
<p>4 食事環境の整備</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食事にふさわしい環境づくり</li> <li>● 衛生的な盛り付け</li> <li>● 環境や資源に配慮</li> </ul>	<p>5 食事と文化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 郷土食や行事食</li> <li>● 地域の食料の生産・流通・消費</li> </ul>	<p>6 勤労と感謝</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● みんなで協力して自主的に活動</li> <li>● 感謝の気持ち</li> </ul>