



# 4がつのよていこんだて

千葉大学教育学部附属特別支援学校

2019年	こんだてめい	牛乳	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	エネルギー	タンパク質	脂質
4/11 (木)	にゅうがく・しんきゅう おいわいこんだて	○	ごはん	ぷりからやき きりぼしナムル みそしる	おめでとうデザート ぎゅうにゅう	611	24.3	21.3
4/12 (金)	ごはん ソフトカレイ たつた どうふスープ わかめ ふりかけ アーモンドサラダ ゴマプリン	○	わかめ カレイ ハム どうふ たまご	米 麦 油 アーモンド ゴマプリン	人参 きゅうり きゃべつ コーン 長ねぎ 小松菜 干しいたけ	607	26.6	18.9
4/15 (月)	<b>4月</b> うまれのみなさん おめでとうございます	○	ごはん	はながたハンバーグ ツナサラダ わかめスープ	いちごシュークリーム ぎゅうにゅう	559	20.5	17.5
4/16 (火)	レンコンエビカツ ちゃんぽん いちご うどん まめおひたし ヨーグルト サバみそやき みそしる	○	豚肉 イカ エビ のり ヨーグルト 枝豆 なた	油 うどん 小麦粉 パン粉	人参 きゃべつ もやし 玉ねぎ 白菜 ほうれん草 たけのこ	581	31.6	15.6
4/17 (水)	ごはん きりぼしに チーズ	○	サバ チーズ 鶏肉 さつまあげ どうふ わかめ みそ 油揚げ	米 麦 さとう こんにゃく	切干大根 人参 いんげん 長ねぎ 干しいたけ	654	30.8	24.0
4/18 (木)	チョコチップ パン まめサラダ ももゼリー	○	鶏肉 イカ エビ タコ わかめ ひよこ豆 ベーコン	チョコチップパン ももゼリー ドレッシング	人参 きゅうり きゃべつ ほうれん草 大根 小松菜 コーン バジル	574	24.3	21.9
4/19 (金)	ごはん うめころもあげ げんきサラダ スープ	○	メルルーサ たまご 昆布 かまぼこ しらす 肉団子	米 麦 小麦粉 油	人参 きゅうり きゃべつ ほうれん草 小松菜 梅 しめじ もやし 長ねぎ	532	24.3	13.9
4/23 (火)	しょくぱん いちごジャム ごぼうサラダ ヤクルト	○	豚肉 どうふ ツナ 大豆 鶏肉 牛乳	食パン ジャム 油 小麦粉 パン粉 ごま ヤクルト	ごぼう 人参 きゅうり きゃべつ 白菜 しめじ 玉ねぎ	654	25.6	21.1
4/24 (水)	ゆかり ごはん ツナおひたし オレンジ	○	メバル ツナ みそ	米 麦 里芋	人参 きゅうり きゃべつ ほうれん草 大根 小松菜 長ねぎ ゆかり	525	23.2	12.4
4/25 (木)	カレーライス ヨーグルトあえ ハムサラダ	○	鶏肉 ハム ヨーグルト	米 麦 油 じゃがいも さとう アーモンド	人参 きゅうり きゃべつ 白菜 玉ねぎ バナナ みかん もも パイン	690	19.4	20.2
4/26 (金)	ごはん こんさいいわし すましじる フライ めかぶあえ ささだんご	○	イワシ めかぶ どうふ たまご	米 麦 笹団子 小麦粉 パン粉 油	人参 豆もやし 小松菜 しめじ ほうれん草 長ねぎ 干しいたけ	634	25.9	16.0

基準値 (小)	650	32.5	21.6
基準値 (中)	830	41.5	27.6
基準値 (高)	860	43.0	28.6
月平均値	エネルギー	たんぱく質	脂質
小学部	602	25.1	18.4
中学部・高等部	784	32.9	22.5
中学・高等部	塩分	小学部 塩分	2.2



ご入学・ご進級おめでとうございます。

学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の野菜や地場産物を取り入れてつくっています。また、安心・安全な給食を出せるように細心の注意をはらっています。今年も一年間よろしくお祈りします。

きゅうしょく  
もくひょう

きゅうしょくをしろう  
しょくじのやくそく



## 給食費についてのお願い

給食費は、おもに食材の購入にあててられ、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するため大切な費用です。保護者のみなさまには、ご理解、ご協力いただきたく、お願い申し上げます。

小学部	1食 350円	月額 5,700円
中学部・高等部	1食 390円	月額 6,175円

※ 2か月ごと奇数月に口座引き落としになります。

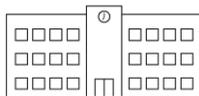
## 学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。 	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。 
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。 	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。 	



平成31年 4月

千葉大学教育学部附属特別支援学校



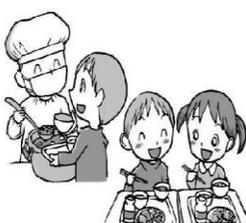
ご入学、ご進級おめでとうございます。  
 学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。また、安心安全な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年も1年間、ご協力お願いいたします。



きゅうしよくをしよう

きゅうしよくのルールをおぼえよう!

# 学校給食の目標

<p>食育基本法が成立したのを受け、学校給食法も改正されました。学校給食では新たに7つの目標を定めています。</p>	 <p>①適切な栄養の摂取による健康増進を図る。</p>	 <p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むための判断力を培い、望ましい食習慣を養う。</p>	 <p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性と協同の精神を養う。</p>
 <p>④食生活が自然の恩恵によって成り立つことを理解し、生命を尊重して自然環境を大切にする態度を養う。</p>	 <p>⑤食生活がさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養う。</p>	 <p>まごはやさしいのイラスト</p> <p>⑥わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。</p>	 <p>⑦食料の生産、流通、消費について正しい理解に導く。</p>

## ちょうりいんさんのしごと

