

# <小学校> 4月 きほんこんだてよていひょう

こんだてめい			栄養価		
ごはん パン	牛乳	おかず	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g
フッシュバーガー	○	ポークビーンズ お祝いクレープ	753	34.8	31.0
ビビンバ丼	○	茎わかめのスープ オレンジ	621	23.0	17.8
米パン	○	オムレツ ゆで野菜サラダ 鶏肉と野菜のクリーム煮	596	28.1	23.9
ご飯	○	和風豆腐ハンバーグ 小松菜とじゃこの炒め物 かぶと油揚げの味噌汁	609	24.0	16.5
菜飯	○	ししゃもフリッター 切り干し大根のはりはり漬け 若竹汁	639	22.3	21.4
米パン	○	スパゲティナポリタン 角切り野菜スープ パイン	621	25.6	19.1
ご飯 味付けのり	○	【地場産物の日】 じゃがいものそぼろ煮 即席漬け 小松菜と生揚げの味噌汁	617	21.7	15.7
ご飯	○	おとんと野菜のごまだれ炒め はと麦入りレタスと卵のスープ	635	27.5	18.8
カレーライス	○	ふくじんづけ フルーツヨーグルト	726	20.6	17.1
ひじきごはん	○	鯖のねぎ塩焼き お浸し うどの卵とじ	629	28.4	22.1
米パン	○	ハチミツチキン ポテトのチーズ煮 ジュリエンヌスープ	600	31.2	23.5
お魚丼	○	筍のおかか煮 貝たくさん味噌汁	635	25.9	18.2
ご飯	○	モロの味噌がらめ もやしの香味炒め ゆばの澄まし汁	615	28.2	16.4
三色丼	○	豆腐とわかめの味噌汁 アセロラゼリー	659	26.8	16.5



今月の一口メモ

## 安全・安心 おいしい学校給食

小山市では、学校給食摂取基準に基づき、栄養バランスのとれた献立をたて、安全・安心な学校給食を作っています。

学校給食では、地産地消・食育を推進し、「小山和牛」、「おとん（小山の豚）」、「はとむぎ」、「小山うどん」、「ラムサールふゆみずたんぼ米」など多数の地元でとれた農畜産物を積極的に取り入れています。また、ご飯に使われているお米は小山産のコシヒカリです。

新入生のみなさんも在校生のみなさんも安全・安心でおいしい学校給食を楽しみましょう。



## 毎月8日は「わ食の日」

小山市では毎月8日を「わ食」の日と決めました。学校給食では和食の献立とはとむぎ茶を提供しています。

