

令和6年4月予定献立表

《各料理の番号は、同じ番号の食品からできています。》《天候・その他の都合により材料・献立を変更する場合があります。》

《アレルギー等で食事制限が必要な場合は、献立表をよく見て材料のチェックをしてください。》

※献立表には表示されていませんが、「海草(ひじき、のり、青のり、あおさ、もずく、わかめ、こんぶなど)」には、いか・えび・かに・さば稚魚・貝などが入っている場合があります。



鹿児島市立松元学校給食センター

《献立表は、松元学校給食センターのホームページに掲載しています。》

	月	火	水	木	金
献立	9	10	11	12	
おもてに体をつくる	15	16	17	18	19
おもてに体の調子を整える	22	23	24	25	26
おもてにエネルギーのもとになる	29	30			
調味料					
エネルギー					
タンパク質					

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

献立	食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力	感謝の心	社会性	食文化
おもてに体をつくる	おいしいね	健康!				
おもてに体の調子を整える	食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。	心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。	正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。	食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。
おもてにエネルギーのもとになる						
調味料						
エネルギー						
タンパク質						