

しょくいく ひ こんだて  
【食育の日の献立】

あかねあえ

きやべつ  
たまねぎ  
かたひらあかけねづけ  
黄ピーマン  
マヨネーズ  
(たまごなし)  
こしょう

牛乳 200cc

コンソメスープ

ベーコン  
じゃがいも  
たまねぎ  
にんじん  
コーン  
えだまめ  
米粉マカロニ  
こしょう  
コンソメ  
しょうゆ

米粉パン  
米粉ミックス粉(奈良県産米粉 57.6%・奈良県産小麦粉を一部使用)  
脱脂粉乳・上白糖・ショートニング・イースト・食塩

★学校給食は学校給食法にもとづいて実施しています。栄養バランスのとれた給食を食べることで、健康にすごせること、健やかに成長できること、そして望ましい食習慣が身につくことなど、正しい食生活の実践力がみなさんに備わることを目的としています。

★給食の献立は栄養教諭が学校給食摂取基準にもとづいてたてています。また、食に関する学びのための生きた教材として活用できるように考えています。

(例: 牛乳がつくのは日本人にたりない栄養素で、かんたんに食べられる食品なので)

(例: 食育の日の献立に奈良の産物を使うのは、みなさんに奈良の食事を知らせるためです)

★4月の地場産物★ 奈良県で生産された食材(ほかにカレールウ・ウスターソース・しおこうじ・・・)

