

# 西小給食だより

令和5年度 4月号  
岩沼市立岩沼西小学校

## 4月の給食目標

給食のきまりを守り、上手に準備をしましょう。

### 給食のときの「約束」

- 毎日、「はし」を持ってきましょう。使った「はし」は、家に持ち帰り、きれいに洗ってきましょう。
- 給食前には、しっかりと手洗いをしましょう。
- 給食食事中は大声を出したりせず静かに食べましょう。

御入学・御進学、おめでとうございます。  
新しいクラスや先生、友達に、どきどきしながらの新学期。  
環境が変わり、疲れやすくなる時期ですので、規則正しい食生活と十分な睡眠を心掛け、体調管理には十分に留意しましょう。



## 4がつ よていこんだてひょう

1ねんせい かんいきゅうしょくこんだて (17日~19日)

17にち (げつ)  
おいわいいちごゼリー  
(かみスプーンつき)  
ぎゅうにゅう

18にち (か)  
チョコチップパン  
ぎゅうにゅう  
チキンナゲット

19にち (すい)  
わかめごはん  
ぎゅうにゅう  
さけのレモンソース  
みそしる



マークある日は、スプーンがあると食べやすいメニューです。

日	しゅしょく	牛乳	おかず	きいろのなかま ねつやちからのもとになる	あかのなかま ちやにくになる	みどりのなかま からだのちょうしをととのえる	たんぱく質 たんぱく質 たんぱく質	エネルギー たんぱく質 たんぱく質		
11 火	2~6年生お弁当日									
12 水	わかめごはん  <b>しんきゅうおいわいメニュー</b>	○	とりのからあげ かみかみサラダ とうふとわかめのみそしる おいわいいちごゼリー	ごはん, さとう, かたくりこ, ゼリー	ごまあぶら, だいずあぶら	とりにく, さきいか, とうふ, みそ	ぎゅうにゅう, わかめ	にんじん, きょうな	しょうが, きゅうり, だいこん, もやし, ねぎ	645 kcal 29.3 g
13 木	こくとうパン みそうどん	○	ささかまのチーズむし わかめサラダ	パン, うどん	ごまあぶら	ささかまぼこ, ツナ, ぶたにく, みそ	ぎゅうにゅう, チーズ, わかめ	にんじん, パセリ	キャベツ, コーン, ほししいたけ, もやし,ねぎ, にんにく	566 kcal 30.6 g
14 金	セルフビビンバどん	○	はるさめスープ フルーツヨーグルト	ごはん, さとう, はるさめ	ごまあぶら, いりごま	ぶたにく, たまご,	ぎゅうにゅう, ヨーグルト, なまクリーム	こまつな, にんじん, こねぎ,	しょうが, にんにく, だいずもやし, ねぎ, みかん, もも,パイナップル	605 kcal 18.9 g
17 月	ごはん	○	ほっけのしおやき カレーにくじゃが ひきなじる	ごはん, じゃがいも, さとう	サラダあぶら	ほっけ, ぎゅうにく, あぶらあげ, みそ	ぎゅうにゅう	にんじん, こまつな	たまねぎ, いとこんにゃく, だいこん, グリーンピース, ねぎ	554 kcal 24.6 g
18 火	チョコチップパン スパゲティミートソース	○	チキンナゲット ハムとだいこんのクリームサラダ	パン, スパゲッティ	だいずあぶら, エッグフリー マヨネーズ, オリーブオイル	チキンナゲット, ハム, だいず, ぶたにく	ぎゅうにゅう, パルメザン チーズ	にんじん, トマト	だいこん, きゅうり, たまねぎ, セロリ, にんにく	792 kcal 29.6 g
19 水	ごはん	○	さけのレモンソースかけ ごまあえ ふのりのみそしる	ごはん, さとう	すりごま, サラダあぶら	さけ, とうふ, みそ	ぎゅうにゅう, ふのり	こまつな, パセリ, にんじん	レモン, もやし, だいこん, ねぎ	538 kcal 27.4 g
20 木	バターロールパン  <b>1年生通常給食開始</b>	○	とりにくオーロラソース ハムマリネサラダ コーンクリームスープ	パン, かたくりこ, さとう, はくりきこ	だいずあぶら, バター	とりにく, レバー, みそ, ハム	ぎゅうにゅう, クリーム	にんじん, パセリ	キャベツ, きゅうり, たまねぎ, コーン	719 kcal 28.9 g

## 4がつ よていこんだてひょう

21 金	セルフぶたどん	○	かぼちゃフライ あさづけ	ごはん、 さとう	だいずあぶら	ぶたにく、	ぎゅうにゅう、 こんぶ	にんじん、 かぼちゃ	たまねぎ、 ごぼう、 いとこんにゃく、 しょうが かぶ、 きゅうり、 グリーンピース	709 kcal 23.2 g
25 火	ソフトパン いちごジャム	○	ポークチャップ キャベツとベーコンサラダ ミネストローネ	パン、 さとう、 じゃがいも、 マカロニ	エッグフリー マヨネーズ、 オリーブオイル	ぶたにく、 ベーコン、 とりにく	ぎゅうにゅう、 パルメザン チーズ	にんじん、 トマト	いちご、 にんにく、 キャベツ、 きゅうり、 たまねぎ、 セロリー	607 kcal 25.1 g
26 水	ごはん <b>4月おたんじょうびメニュー</b>	○	キーマカレー わふうサラダ レモントルト	ごはん、 タルト	バター、 ごまあぶら、 サラダあぶら	とりにく、 いんげんまめ、 ハム	ぎゅうにゅう、 チーズ	にんじん、 トマト	たまねぎ、 なす、 しょうが、 にんにく、 だいこん、 きゅうり	687 kcal 21.3 g
27 木	メロンパン	○	とりにくのレモンソース マセドアンサラダ かぶのコンソメスープ	パン、 かたくりこ、 さとう、 じゃがいも	だいずあぶら、 エッグフリー マヨネーズ、 オリーブオイル	とりにく、 ハム、 ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	レモン、 きゅうり、 コーン、 たまねぎ、 だいこん、 かぶ	578 kcal 24.7 g
28 金	ごはん	○	あじのこうみやき にんじんシリシリ はくさいとあぶらあげのみそしる	ごはん、 さとう	いりごま、 サラダあぶら	あじ、 ベーコン、 たまご、 かつおぶし、 とうふ、 あぶらあげ、 みそ	ぎゅうにゅう	ピーマン、 にんじん	たまねぎ、 はくさい、 だいこん、 ねぎ	577 kcal 26.9 g

### 岩沼西小学校の給食について

◆主食：ごはん…基本的に月・水・金曜日（宮城県内産「ひとめぼれ1等米」を使用します。）  
パン…基本的に火・木曜日（国産小麦100%（北海道産小麦50%、宮城県産小麦50%）を使ったパンです。）  
その他、岩沼産米を使用した米粉パンを年5回ほど提供予定です。

◆牛乳：毎日つきます。成長期に欠かせない栄養がたくさん含まれています。



◆おかず：煮物・焼き物・揚げ物・汁物など、バラエティに富み、季節感や日本独自の食文化を大切に献立作成を心掛けています。また、地場産物を積極的に使用しています。

◆給食費：1食あたり保護者負担額 300円（300円×年間予定回数を10回に分けて集金します。）  
（R5年度も、岩沼市より児童は一人1食あたり40円の補助が付くことになりました。よって、保護者の皆さんから負担していただく300円と合わせて、1食340円の給食を提供します。）

◆その他：病気やケガなどで、2週間以上連続欠席する場合、希望があれば給食を止めることができます。  
学級担任まで御連絡ください。ただし、給食を止めるまでに数日掛かりますので、早めに御連絡をお願いします。

### ～西小 給食室紹介～

10名の調理員と栄養教諭1名で、岩沼西小約1,000名分の給食を作ります。

#### ☆ 調理員

三浦 潤子（主任）	後藤 麻里	佐藤 純子
新田 由香利	上戸 鎖利香	銭谷 美幸
山田 万里	齋藤 恵里	長谷川里恵
相原 友紀		

（委託先：シダックス大新東ヒューマンサービス（株））

#### ☆ 栄養教諭

戸羽 美希

安全で、おいしい給食作りを心掛けていきます。



### 自然災害や感染症等により臨時休校となった場合の給食の取り扱いについて

自然災害や、新型コロナウイルス感染症等による臨時休校の措置をとった場合の給食の取り扱いについては、岩沼市学校給食運営審議会で審議決議された下記のとおり対応となります。

- ①食材を全てキャンセルすることができた場合等、給食費に影響がなかった場合  
→その日分の給食を後日実施する。実施不可能な場合は返金する。
- ②一部キャンセルが間に合わず、給食費に影響が出た場合  
→給食回数は増やさず、後日の給食に上乘せする。
- ③全食材のキャンセルが間に合わなかった場合  
→給食を実施したとみなす。