

Table with columns: 日付, 曜, 献立名, 献立名, たまご, 乳製品, えび, か, 主材料 (赤), 主材料 (緑), 主材料 (黄), エネルギーたんぱく質, 脂質, 食塩相当量. Rows include items like ごはん 牛乳 やきにくどん, パン 牛乳 ホワイトシチュー, ごはん 牛乳 マーボー豆腐, etc.

★はカミカミメニューです。(よくかんでたべましょう)

※栄養表示は、中学年(3・4年生)のものです。

※アレルギー物質の特定原材料を表示しています。

「そば」は、給食では使用しません。ソフトめん・うどん・中華めんの製造工場では「そば」を使用した製品を作っています。使用されている食品がわかるように献立名の横に\*印をつけました。ただし、加工食品(ベーコン・フライ類・デザート類など)は入札して購入するため、十分な表記ができない場合があります。また、調味料等については、記載してありません。心配な場合は必ず学校へ確認をしてください。なお、パン・牛乳についてはアレルギー物質の表示を省略しました。全てのパンに小麦と脱脂粉乳が使用されています。全てのめんに小麦が使用されています。しらす干し・海藻類等は、「えび・かに」が混ざる漁法で採取されています。

※「落花生」は、給食では使用しません。  
※献立名を横に見ていくと、その献立に使用されている主要材料が示されています。  
※天候不順等の都合により、献立が変更になる場合があります。

# 毎月19日は、食育の日

## 「食育」しましょう

春の訪れとともに、希望いっぱいの新学期がはじまりました。成長期にある児童・生徒の心と体の発達には、毎日の食事が重要です。学校給食は、準備から片付けまでを繰り返し行ったり、栄養バランスのよい食事をマナーを守って楽しく食べたりすることを通して、「心と体の健康」を育むことを目的としています。

### ～成長を支える学校給食～

学校給食は、成長期の児童・生徒の健康の保持増進と体位向上のため、多様な食品を組み合わせ、栄養バランスのとれた食事となるよう工夫しています。エネルギーや栄養素は、児童・生徒が1日に必要な量のおよそ1/3を、不足しがちなカルシウムはおよそ1/2を補給できるように考えています。

### 学校給食の目標

- バランスの良い食事で健康な体を育む
- 食についての正しい知識と望ましい食習慣を育む
- 学校生活を豊かにし明るい社交性や協同の心を育む
- 命や自然に感謝する心を育む
- 給食に関わるすべての人に感謝する心を育む
- 伝統的な食文化や地産地消の理解を深める

浜松市の学校給食

#### 【ふるさと給食】

浜松市や静岡県の特産物や郷土料理を取り入れた給食です。

#### 【行事食】

その月の行事やお祝いの日に合わせた特別な料理を取り入れた給食です。

#### 【カミカミメニュー】

よくかんで食べる習慣を育てるため、かみごたえのある食品を取り入れます。(献立表に★マークがついています)

#### 【浜松パワーフード給食】

浜松・浜名湖地域でとれた旬の食べ物や徳川家康にゆかりのある食べ物を取り入れた給食です。