

4月 給食だより



秋田明德館高等学校
令和2年4月6日発行

新年度が始まりました。生徒のみなさんは、これから始まる新しい生活に、不安と期待が入り混じっていることと思います。楽しい学校生活を送るためには、健康第一です。早寝早起きを心がけ、朝ごはんをしっかり食べて登校するようにしましょう。

今年度も栄養教諭と一富士フードサービス株式会社の調理員が力を合わせて安全でおいしい給食をつくります。行事食や秋田の地場産物を使用した献立など、バラエティに富んだ給食を提供していきますので、お楽しみに。

本校の学校給食を紹介します！



ごはん



週3～4回、お米は井川町産のあきたこまち100%です。麦ごはんや炊き込みごはん、ピラフなどもあります。

パン



あきたこまちを米粉にして加えた、もちもち食感の米粉パンなどが出ます。そのほか、コッペパンなどがあります。

めん



うどん、ラーメン、焼きそば、パスタなどを提供します。本校には茹で麺機があるため、ラーメンやうどんは熱々の状態で食べられます。

牛乳



牛乳は毎日つきます。カルシウムだけではなく、成長に必要な栄養素（炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・ミネラル）がバランス良く含まれています。

おかず



献立の内容は行事や季節などを考慮して組み立てています。食材はできるだけ秋田県産・国産のものを使用し、安心・安全でおいしい旬のものを使うようにしています。

「今日の給食はなんだろう？」そうと思ったら、食堂に足を運ぶ前に携帯電話やスマートフォンでその日の献立をチェックしてみましょう。

秋田明德館高等学校公式 facebook と Twitter で本校の給食について紹介しています。右のQRコードを携帯電話やスマートフォンのバーコードリーダーで読み取ると、それぞれのページへリンクします。ぜひご覧ください♪



facebook



Twitter





4月分学校給食献立表

秋田明德館高等学校

月	火	水	木	金
6日	7日	8日	9日	10日
前期始業式 新任式 (給食はありません)	ごはん 牛乳 切り干し大根の味噌汁 さんまの梅煮 ポイルブロッコリー 肉じゃが 944kcal	中華丼 わかめスープ 小松菜のナムル 牛乳 852kcal	入学式 (給食はありません)	スクールマナー集会 生徒会入会式 部活動紹介 (給食はありません)
13日	14日	15日	16日	17日
☆入学お祝いメニュー☆ カツカレー 牛乳 福神漬 キャベツとコーンのサラダ お祝いデザート 962kcal	ごはん チンゲンサイの味噌汁 豚肉の生姜焼き きんぴらごぼう 牛乳 776kcal	ごはん かきたま汁 さばの味噌煮 ほうれん草のごま和え 牛乳 793kcal	米粉パン チキンチーズシチュー 白菜とベーコンのソテー 果物(オレンジ) 牛乳 794kcal	☆あきたメニュー☆ 秋田の山菜うどん 牛乳 秋田県産枝豆入りかき揚げ 大根の梅おかか和え 秋田県産りんごゼリー 697kcal
20日	21日	22日	23日	24日
ごはん ニラと卵のスープ 鶏肉の油淋鶏風 豆もやし和え 牛乳 920kcal	えびピラフ かぶのコンソメスープ ポテトのピザソース焼き 牛乳 725kcal	野菜味噌ラーメン 米粉餃子 杏仁豆腐 牛乳 763kcal	ごはん 岩のりスープ 豚肉と春キャベツの回鍋肉 春雨サラダ 牛乳 726kcal	コッペパン ミネストローネ 白身魚のパン粉焼き じゃが芋とアスパラのソテー 牛乳 700kcal
27日	28日	29日	30日	
振替休業	スパゲティミートソース オニオンスープ ブロッコリーサラダ 牛乳 759kcal	昭和の日	たけのこごはん とろろ昆布と豆腐のすまし汁 さわらの西京焼き 野菜のからし和え 牛乳 728kcal	

* 予定献立ですので、場合によりメニューを変更することがあります。

< 食堂からのお願い >

- カバンはイスや床の上に置きましょう。
- 給食を食べる前には食堂内の洗面台で必ず手を洗ってください。
- 給食のものは食堂内で食べるようにしましょう。牛乳やジャムなど食堂から持ち出すことはできません。
- 食べ終わった後、床にストローの袋などゴミが落ちていないか確認しましょう。

4月のイベントメニュー

○4月13日(月)「入学お祝いメニュー」

新入生のご入学をお祝いして、カレーにトンカツをトッピングしました。また、お祝いのデザートにチョコケーキといちごケーキを用意しました。どちらか好きな方を選びましょう。早い者勝ちです！

○4月17日(金)「あきたメニュー」

秋田県の地場産物を使ったメニューです。山菜うどんは、秋田県産のぜんまい、ふき、なめこなどを使用しました。お好みで県産枝豆入りのかき揚げをトッピングしていただきます。デザートには、秋田県産りんご果汁を使ったゼリーをどうぞ。