

食育・給食について

当校の給食は、五十公野共同調理場で調理されたものを提供しています。
小学部ではこのような姿を目指しています。

- 食べることに興味関心をもち、たくさんの食品に触れること
- 食べる機能を高めること
- 友達と楽しく食べること



中学部では・高等部ではこのような姿を目指しています。

- 食事のマナーやきまりを理解し、その場にふさわしい行動をとること
- 食べる機能を高めること
- 食事をおとした人とのふれあいを大切にしながら、楽しく食べること

ある月の1週間の献立を紹介します。

献立	さつまいもだいふく 牛乳 切干大根のツナ炒め	りんご 牛乳 いそかあえ	マヨたくあえ 牛乳 しのだに	牛乳 カレーもやし	れんこんの 牛乳 ごま酢あえ
	カマスのしょうゆ焼 しばたふ ごはん のみそ汁	さつまいも かきあげ 米粉めん きつね汁	のりつくだに ごはん にくじゃが	ツナそぼろ だいこんの みそ汁	さばの ねぎみそやき ごはん 秋の こにもん
赤	ミナミカゴカマス ツナ わかめ 大豆 あやめみど 牛乳	油揚げ ふた肉 にぼし かまぼこ のり 牛乳	ふた肉 油揚げ 大豆 とり肉 のりつくだに	ツナ 大豆 あつあげ にぼし あやめみど 卵 牛乳	さば 大豆 かまぼこ かつお にぼし 牛乳 牛乳
黄	米 ジャがいも さとう 米油 ごま しばたふ さつまいももち粉 麦芽糖	米粉めん さつまいも 小麦粉 米油 かたくり粉	米 ごま さとう 小麦粉 ジャがいも マヨネーズ(卵なし)	米 さとう 米油 ジャがいも	米 さとう 米油 さといも ごま ねりこ ま
緑	にんじん 長ねぎ 切り干し大根 たくあん 玉ねぎ ピーマン	にんじん はくさい 長ねぎ こまつな もやし しいたけ 玉ねぎ えのき かぼちゃ りんご	キャベツ きゅうり にんじ ん 玉ねぎ しらたき しいたけ しょうが たくあん れんこん ごぼ ろ	にんじん だいこん 長 ねぎ 玉ねぎ もやし こまつな しょうが しめじ	キャベツ にんじん ごぼう 長ねぎ きゅうり れんこん つきこんにやく たけのこ さやいんげん なめこ
エネルギー	638 kcal 791 kcal	664 kcal 796 kcal	688 kcal 853 kcal	648 kcal 775 kcal	656 kcal 794 kcal

「給食だより」より引用

- *エネルギー欄の左は小学部、右は中学部・高等部に対応しています。
- *新発田市では、食物アレルギーを有する児童生徒への対応を実施しています。

こんな工夫をしています。

- 毎月19日は「小煮物（こにもん）」を取り入れた食育の日献立を実施しています。
- 6月はアスパラガス、2月2日は新発田麩を取り入れた献立を実施しています。
- 行事に合わせた献立を工夫しています。
- 児童生徒のリクエスト献立を実施しています。

献立表は新発田市のHP (<https://www.city.shibata.lg.jp/>) から見られます。
新発田市トップページ→くらしの情報→教育→給食の順番に開いてご覧ください。

