

平成23年度 第1期(4月11日～5月6日)

学校給食献立表

川西市教育委員会

日付	4月11日(月)			4月12日(火)			4月13日(水)			4月14日(木)			4月15日(金)			4月18日(月)			4月19日(火)			4月20日(水)			4月21日(木)			4月22日(金)																																																																																																																																																																																																																				
献立名	牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 さやいんげんのあえもの			牛乳 白飯 ひじきふりかけ(手作り) かにと豆腐のスープ パンサンズー			牛乳 食パン いちごジャム(手作り) ホワイトシチュー にんじんサラダ			牛乳 白飯 たけのこうどん さわらのからあげ きゅうりのあえもの			牛乳 白飯 豚汁 さばの煮つけ はりはり大根			牛乳 白飯 八宝菜 きびなごのからあげ			牛乳 白飯 味付けのり(韓式) ピビンバ はるさめスープ			牛乳 白飯 みそ汁 そば煮 きゃべつのあえもの			牛乳 白飯 たけのこごはん すまし汁 豚肉のしょうが炒め きゅうりサラダ			牛乳 白飯 たけのこごはん すまし汁 鶏肉のからあげ もやしナムル																																																																																																																																																																																																																				
材	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	豚肉(短冊、小) 20 ○	ちくわ 10 ○	じゃがいも 70 ○	にんじん 20 △	たまねぎ 50 △	けずりぶし 1 □	サラダ油 1 □	さとう(三) 3 □	しょうゆ(濃) 4.5 □	みりん 1 □	水 20 □	さやいんげん 10 △	きゃべつ 20 △	すりごま 0.8 □	しょうゆ(濃) 1.5 □	酢 0.8 □	さとう(三) 0.2 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	ひじき 1 ○	花かつお 1 ○	さとう(三) 1 ○	しょうゆ(濃) 1 □	みりん 0.5 △	かに 20 ○	でんぶん 1 □	豆腐 50 ○	干しいたけ 0.5 △	葉ねぎ 5 △	さとう(三) 0.2 □	塩 0.4 △	しょうゆ(淡) 3 △	清酒 1 □	けずりぶし 2 □	水 100 □	はるさめ 5 □	ハム 10 ○	緑豆もやし 15 △	みつば 5 △	にんじん 5 △	しょうゆ(淡) 2.5 △	ごま油 0.3 □	酢 0.8 □	さとう(三) 0.2 □	辛子 0.03 □	牛乳 1本 ○	食パン(25) 2枚 □	精白米 60 □	うどん(冷) 60 △	たけのこ(ゆで) 15 □	さとう(三) 1 △	しょうゆ(濃) 1 □	水 5 ○	にんじん 15 △	ごぼう(さがさき) 5 △	板こんにやく 10 △	葉ねぎ 5 △	みそ(赤) 9 ○	けずりぶし 1 □	水 120 ○	さば(三枚おろし) 1枚 ○	さとう(三) 2.5 □	しょうゆ(濃) 3 □	みりん 0.5 △	しょうが 1 □	水 20 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	きゅうり 30 △	さとう(三) 0.1 □	酢 0.5 △	しょうゆ(淡) 1 △	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	豚肉(スライス) 20 ○	煮干し 0.5 △	じゃがいも 20 □	ぜんまい(水煮) 15 △	にんじん 15 △	ごぼう(さがさき) 5 △	たけのこ(水煮) 20 △	干しいたけ 0.5 △	しょうゆ(濃) 0.2 △	しょうゆ(黒) 0.03 □	にんにく 0.3 △	清酒 1 □	ほうれんそう 2 □	しょうゆ(淡) 1 □	酢 1 □	ごま 1 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	味付けのり(韓式) 1袋 ○	豆腐 20 ○	油あげ 5 ○	葉ねぎ 5 △	にんじん 9 ○	けずりぶし 2 △	しょうが 1 □	水 0.1 △	ごま油 0.5 □	しょうゆ(濃) 1.5 △	さとう(三) 0.5 □	大豆もやし 20 △	にんじん 5 △	たまねぎ 5 △	ほうれんそう 10 △	さとう(三) 1.5 □	しょうゆ(濃) 2.5 □	ごま 1 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	鶏肉(若5) 20 ○	じゃがいも 50 □	たまねぎ 40 □	ホールコーン 20 □	小麦粉 50 ○	バター(調) 4 □	牛乳(調) 40 ○	鶏手羽先(だし用) 15 □	にんじん(だし用) 0.5 △	たまねぎ(だし用) 0.5 △	ベーリーフ 0.01 □	塩 0.8 △	こしょう(白) 0.02 □	上新粉 8 □	水 8 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	切干大根 3 △	にんじん 5 △	しらす干し 2 ○	酢 1 □	しょうゆ(淡) 0.8 □	上新粉 4 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	鶏肉(若5) 20 ○	じゃがいも 25 □	たまねぎ 15 △	にんじん 15 △	けずりぶし 2 △	しょうが(だし用) 0.3 △	しょうゆ(淡) 0.2 △	にんにく(だし用) 0.2 △	にんじん(だし用) 0.5 △	はるさめ 1 □	きゅうり 40 △	干しいたけ 0.5 △	にんじん 10 ○	塩 0.3 □	こしょう(黒) 0.02 □	ガーリック 4 □	しょうゆ(淡) 4 □	清酒 1 □	鶏手羽先(だし用) 10 □	にんじん(だし用) 0.5 △	葉ねぎ(だし用) 1 □	にんにく(だし用) 0.2 △	しょうが(だし用) 0.3 △	水 130 ○	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	豆腐 20 ○	合挽肉(4.8) 20 ○	じゃがいも 30 □	みつば 2 □	みつば 3 △	けずりぶし 2 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	しょうゆ(淡) 1.5 □	塩 0.2 □	みりん 0.5 △	水 8 □	きゃべつ 30 △	にんじん 5 △	葉ねぎ 3 □	たまねぎ 10 △	しょうゆ(淡) 0.5 △	しょうが 0.2 □	酢 0.5 △	さとう(三) 1 □	みりん 0.5 □	水 120 □	鶏肉(若10) 50 ○	塩 0.5 △	こしょう(白) 0.05 □	上新粉 5 □	てんぷら油 8 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	ワンタン皮 10 □	合挽肉(3.2) 10 ○	にんじん 15 △	葉ねぎ 5 △	干しいたけ 0.5 △	しょうゆ(淡) 4 □	清酒 1 □	水 83 □	合挽肉(黒) 0.02 □	ガーリック 0.02 □	ごま油 0.3 □	けずりぶし 2 □	水 130 □	鶏肉(若10) 50 ○	塩 0.5 △	こしょう(白) 0.05 □	上新粉 5 □	てんぷら油 8 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	豆腐 20 ○	合挽肉(4.8) 20 ○	じゃがいも 30 □	みつば 2 □	みつば 3 △	けずりぶし 2 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	しょうゆ(淡) 1.5 □	塩 0.2 □	みりん 0.5 △	水 8 □	きゃべつ 30 △	にんじん 5 △	葉ねぎ 3 □	たまねぎ 10 △	しょうゆ(淡) 0.5 △	しょうが 0.2 □	酢 0.5 △	さとう(三) 1 □	みりん 0.5 □	水 120 □	鶏肉(若10) 50 ○	塩 0.5 △	こしょう(白) 0.05 □	上新粉 5 □	てんぷら油 8 □
名	エネルギー 590	たんぱく質 19.8	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	豚肉(短冊、小) 20 ○	ちくわ 10 ○	じゃがいも 70 ○	にんじん 20 △	たまねぎ 50 △	けずりぶし 1 □	サラダ油 1 □	さとう(三) 3 □	しょうゆ(濃) 4.5 □	みりん 1 □	水 20 □	さやいんげん 10 △	きゃべつ 20 △	すりごま 0.8 □	しょうゆ(濃) 1.5 □	酢 0.8 □	さとう(三) 0.2 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	ひじき 1 ○	花かつお 1 ○	さとう(三) 1 ○	しょうゆ(濃) 1 □	みりん 0.5 △	かに 20 ○	でんぶん 1 □	豆腐 50 ○	干しいたけ 0.5 △	葉ねぎ 5 △	さとう(三) 0.2 □	塩 0.4 △	しょうゆ(淡) 3 △	清酒 1 □	けずりぶし 2 □	水 100 □	はるさめ 5 □	ハム 10 ○	緑豆もやし 15 △	みつば 5 △	にんじん 5 △	しょうゆ(淡) 2.5 △	ごま油 0.3 □	酢 0.8 □	さとう(三) 0.2 □	辛子 0.03 □	牛乳 1本 ○	食パン(25) 2枚 □	精白米 60 □	うどん(冷) 60 △	たけのこ(ゆで) 15 □	さとう(三) 1 △	しょうゆ(濃) 1 □	水 5 ○	にんじん 15 △	ごぼう(さがさき) 5 △	板こんにやく 10 △	葉ねぎ 5 △	みそ(赤) 9 ○	けずりぶし 1 □	水 120 ○	さば(三枚おろし) 1枚 ○	さとう(三) 2.5 □	しょうゆ(濃) 3 □	みりん 0.5 △	しょうが 1 □	水 20 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	切干大根 3 △	にんじん 5 △	しらす干し 2 ○	酢 1 □	しょうゆ(淡) 0.8 □	上新粉 4 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	豚肉(スライス) 20 ○	煮干し 0.5 △	じゃがいも 20 □	ぜんまい(水煮) 15 △	にんじん 15 △	ごぼう(さがさき) 5 △	たけのこ(水煮) 20 △	干しいたけ 0.5 △	しょうゆ(濃) 0.2 △	しょうゆ(黒) 0.03 □	にんにく 0.3 △	清酒 1 □	ほうれんそう 2 □	しょうゆ(淡) 1 □	酢 1 □	ごま 1 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	味付けのり(韓式) 1袋 ○	豆腐 20 ○	油あげ 5 ○	葉ねぎ 5 △	にんじん 9 ○	けずりぶし 2 △	しょうが 1 □	水 0.1 △	ごま油 0.5 □	しょうゆ(濃) 1.5 △	さとう(三) 0.5 □	大豆もやし 20 △	にんじん 5 △	たまねぎ 5 △	ほうれんそう 10 △	さとう(三) 1.5 □	しょうゆ(濃) 2.5 □	ごま 1 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	鶏肉(若5) 20 ○	じゃがいも 50 □	たまねぎ 40 □	ホールコーン 20 □	小麦粉 50 ○	バター(調) 4 □	牛乳(調) 40 ○	鶏手羽先(だし用) 15 □	にんじん(だし用) 0.5 △	たまねぎ(だし用) 0.5 △	ベーリーフ 0.01 □	塩 0.8 △	こしょう(白) 0.02 □	上新粉 8 □	水 8 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	切干大根 3 △	にんじん 5 △	しらす干し 2 ○	酢 1 □	しょうゆ(淡) 0.8 □	上新粉 4 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	豆腐 20 ○	合挽肉(4.8) 20 ○	じゃがいも 30 □	みつば 2 □	みつば 3 △	けずりぶし 2 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	しょうゆ(淡) 1.5 □	塩 0.2 □	みりん 0.5 △	水 8 □	きゃべつ 30 △	にんじん 5 △	葉ねぎ 3 □	たまねぎ 10 △	しょうゆ(淡) 0.5 △	しょうが 0.2 □	酢 0.5 △	さとう(三) 1 □	みりん 0.5 □	水 120 □	鶏肉(若10) 50 ○	塩 0.5 △	こしょう(白) 0.05 □	上新粉 5 □	てんぷら油 8 □																																																																					
エネルギー	590			533			613			633			635			629			593			579			522			662																																																																																																																																																																																																																				
たんぱく質	19.8			21.7			23.1			24.2			29.4			26.4			23.3			20.6			21.8			26.0																																																																																																																																																																																																																				

※ 栄養三色 (○□△)
 <食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています>
 ○・・・赤色の食品(血や肉のもとになる食品)
 □・・・黄色の食品(熱や力のもとになる食品)
 △・・・緑色の食品(体の調子をととのえる食品)

日付	4月25日(月)			4月26日(火)			4月27日(水)			4月28日(木)			5月2日(月)			5月6日(金)																																																																																																																																																	
献立名	牛乳 白飯 肉団子スープ チャプチェ			牛乳 カレーライス きゅうりサラダ チーズ(角型)			牛乳 白飯 野菜スープ えびフライ きゃべつサラダ			牛乳 スパゲティタリアン コーンソテー いちごミルクかん			牛乳 赤飯 ごま塩 すまし汁 牛肉のしぐれ煮 ちまき			牛乳 白飯 ラーメン 豚バラ肉の煮物 きゅうりサラダ																																																																																																																																																	
材	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	合挽肉(3.2) 25 ○	たまねぎ 5 ○	鶏卵 5 ○	しょうが 0.8 △	パン粉 2 □	でんぶん 1 □	しょうゆ(濃) 0.5 □	清酒 0.5 □	緑豆もやし 15 △	にんじん 15 △	葉ねぎ 5 △	しょうゆ(淡) 4 □	清酒 1 □	塩 0.2 □	水 120 ○	牛肉(細切) 10 ○	干しいたけ 0.5 △	にんじん 5 △	たまねぎ 10 △	にんにく 0.2 △	しょうゆ(濃) 2 □	さとう(三) 0.8 □	塩/こしょう(黒) 0.2/0.02 □	ガーリック 0.02 □	鶏手羽先(だし用) 10 □	にんじん(だし用) 0.5 △	パプリカ 0.02 □	葉ねぎ(だし用) 1 □	にんにく(だし用) 0.2 □	しょうが(だし用) 0.3 □	水 120 □	牛乳 1本 ○	精白米 70 □	麦 8 □	豚肉(短冊、小) 20 ○	じゃがいも 60 ○	たまねぎ 40 △	にんじん 15 △	たまねぎ 40 △	にんじん 20 □	りんご 5 △	小麦粉 6 □	バター(調) 6 □	カレー粉 0.9 △	ケチャップ 3 △	ソース(ウスター) 5 △	しょうゆ(濃) 4 △	ぶどう酒(赤) 1 □	塩 0.3 △	こしょう(黒) 0.02 □	にんにく 0.5 △	パプリカ 0.02 □	水 120 □	牛乳 1本 ○	赤飯 60 □	ごま塩 1袋 ○	中華めん(冷) 40 □	にんじん 15 △	きゃべつ 15 △	緑豆もやし 15 △	葉ねぎ 5 △	みそ(赤) 10 ○	塩 0.3 □	こしょう(黒) 0.02 □	ガーリック 0.02 □	ごま油 0.3 □	鶏手羽先(だし用) 15 □	にんにく(だし用) 0.2 △	しょうが(だし用) 0.3 △	にんにく(だし用) 1 □	にんじん(だし用) 0.5 △	清酒 1 □	水 130 ○	牛乳 1本 ○	精白米 60 □	豚肉(バラ、角) 55 ○	酢 3 □	しょうゆ(濃) 3 □	さとう(三) 2 □	みりん 1 □	しょうが 1 △	にんにく 1 △	水 5 □	牛乳 1本 ○	精白米 60 □	味付けのり(韓式) 1袋 ○	豆腐 20 ○	油あげ 5 ○	葉ねぎ 5 △	にんじん 9 ○	けずりぶし 2 △	しょうが 1 □	水 0.1 △	ごま油 0.5 □	しょうゆ(濃) 1.5 △	さとう(三) 0.5 □	大豆もやし 20 △	にんじん 5 △	たまねぎ 5 △	ほうれんそう 10 △	さとう(三) 1.5 □	しょうゆ(濃) 2.5 □	ごま 1 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	鶏肉(若5) 20 ○	じゃがいも 50 □	たまねぎ 40 □	ホールコーン 20 □	小麦粉 50 ○	バター(調) 4 □	牛乳(調) 40 ○	鶏手羽先(だし用) 15 □	にんじん(だし用) 0.5 △	たまねぎ(だし用) 0.5 △	ベーリーフ 0.01 □	塩 0.8 △	こしょう(白) 0.02 □	上新粉 8 □	水 8 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	切干大根 3 △	にんじん 5 △	しらす干し 2 ○	酢 1 □	しょうゆ(淡) 0.8 □	上新粉 4 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	豆腐 20 ○	合挽肉(4.8) 20 ○	じゃがいも 30 □	みつば 2 □	みつば 3 △	けずりぶし 2 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	しょうゆ(淡) 1.5 □	塩 0.2 □	みりん 0.5 △	水 8 □	きゃべつ 30 △	にんじん 5 △	葉ねぎ 3 □	たまねぎ 10 △	しょうゆ(淡) 0.5 △	しょうが 0.2 □	酢 0.5 △	さとう(三) 1 □	みりん 0.5 □	水 120 □	鶏肉(若10) 50 ○	塩 0.5 △	こしょう(白) 0.05 □	上新粉 5 □	てんぷら油 8 □		
名	エネルギー 583	たんぱく質 20.8	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	合挽肉(3.2) 25 ○	たまねぎ 5 ○	鶏卵 5 ○	しょうが 0.8 △	パン粉 2 □	でんぶん 1 □	しょうゆ(濃) 0.5 □	清酒 0.5 □	緑豆もやし 15 △	にんじん 15 △	葉ねぎ 5 △	しょうゆ(淡) 4 □	清酒 1 □	塩 0.2 □	水 120 ○	牛肉(細切) 10 ○	干しいたけ 0.5 △	にんじん 5 △	たまねぎ 10 △	にんにく 0.2 △	しょうゆ(濃) 2 □	さとう(三) 0.8 □	塩/こしょう(黒) 0.2/0.02 □	ガーリック 0.02 □	鶏手羽先(だし用) 10 □	にんじん(だし用) 0.5 △	パプリカ 0.02 □	葉ねぎ(だし用) 1 □	にんにく(だし用) 0.2 □	しょうが(だし用) 0.3 □	水 120 □	牛乳 1本 ○	精白米 70 □	麦 8 □	豚肉(短冊、小) 20 ○	じゃがいも 60 ○	たまねぎ 40 △	にんじん 15 △	たまねぎ 40 △	にんじん 20 □	りんご 5 △	小麦粉 6 □	バター(調) 6 □	カレー粉 0.9 △	ケチャップ 3 △	ソース(ウスター) 5 △	しょうゆ(濃) 4 △	ぶどう酒(赤) 1 □	塩 0.3 △	こしょう(黒) 0.02 □	にんにく 0.5 △	パプリカ 0.02 □	水 120 □	牛乳 1本 ○	赤飯 60 □	ごま塩 1袋 ○	中華めん(冷) 40 □	にんじん 15 △	きゃべつ 15 △	緑豆もやし 15 △	葉ねぎ 5 △	みそ(赤) 10 ○	塩 0.3 □	こしょう(黒) 0.02 □	ガーリック 0.02 □	ごま油 0.3 □	鶏手羽先(だし用) 15 □	にんにく(だし用) 0.2 △	しょうが(だし用) 0.3 △	にんにく(だし用) 1 □	にんじん(だし用) 0.5 △	清酒 1 □	水 130 ○	牛乳 1本 ○	精白米 60 □	豚肉(バラ、角) 55 ○	酢 3 □	しょうゆ(濃) 3 □	さとう(三) 2 □	みりん 1 □	しょうが 1 △	にんにく 1 △	水 5 □	牛乳 1本 ○	精白米 60 □	味付けのり(韓式) 1袋 ○	豆腐 20 ○	油あげ 5 ○	葉ねぎ 5 △	にんじん 9 ○	けずりぶし 2 △	しょうが 1 □	水 0.1 △	ごま油 0.5 □	しょうゆ(濃) 1.5 △	さとう(三) 0.5 □	大豆もやし 20 △	にんじん 5 △	たまねぎ 5 △	ほうれんそう 10 △	さとう(三) 1.5 □	しょうゆ(濃) 2.5 □	ごま 1 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	鶏肉(若5) 20 ○	じゃがいも 50 □	たまねぎ 40 □	ホールコーン 20 □	小麦粉 50 ○	バター(調) 4 □	牛乳(調) 40 ○	鶏手羽先(だし用) 15 □	にんじん(だし用) 0.5 △	たまねぎ(だし用) 0.5 △	ベーリーフ 0.01 □	塩 0.8 △	こしょう(白) 0.02 □	上新粉 8 □	水 8 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	切干大根 3 △	にんじん 5 △	しらす干し 2 ○	酢 1 □	しょうゆ(淡) 0.8 □	上新粉 4 □	さとう(三) 0.3 □	牛乳 1本 ○	精白米 80 □	豆腐 20 ○	合挽肉(4.8) 20 ○	じゃがいも 30 □	みつば 2 □	みつば 3 △	けずりぶし 2 □	こんにぶ(だし) 0.5 △	しょうゆ(淡) 1.5 □	塩 0.2 □	みりん 0.5 △	水 8 □	きゃべつ 30 △	にんじん 5 △	葉ねぎ 3 □	たまねぎ 10 △	しょうゆ(淡) 0.5 △	しょうが 0.2 □	酢 0.5 △	さとう(三) 1 □	みりん 0.5 □	水 120 □	鶏肉(若10) 50 ○	塩 0.5 △	こしょう(白) 0.05 □	上新粉 5 □	てんぷら油 8 □
エネルギー	583			698			586			507			556			688																																																																																																																																																	
たんぱく質	20.8			23.2			22.7			20.9			20.0			23.8																																																																																																																																																	

※ 学校給食の栄養
 学校給食の栄養量の基準は、1日の必要量の3分の1でよいというのではなく、家庭の食事では不足がちで、子どもの発育に欠くことのできない栄養素であるカルシウムやビタミン類の1日必要量の40～60%を学校給食で摂取できるように考慮しています。

※ 献立の実施方法(完全給食)
 ◆ 完全給食は、内容が「主食(主に米飯)、おかず、牛乳」の出る給食です。
 ◆ 月曜日から金曜日までの週5回実施しています。
 ◆ 今年度の献立作成回数は189回ですが、各学校では、行事等にあわせて、それぞれ180回実施予定です。(具体的日程については、各学校でご確認ください)
 ◆ 献立は、全校統一献立です。
 ◆ 給食の物資(材料)は、低価格で合理的に調達するため、川西市学校給食会が各学校分をとりまとめて共同一括購入しています。
 ◆ 献立の調理は、各学校の給食室で調理する単独校調理方式です。

<p>学校給食費について</p> <p>学校給食は子どもたちが毎日の学校生活の中でもっとも楽しみにしているもののひとつですが、単にお昼の食事を提供しているというわけではなく、教育の一環として、学校給食法にもとづいて実施しています。</p> <p>学校給食にかかる費用のうち、市町村が負担するものとして、学校給食法では、調理従事員の人件費、給食調理施設の建設等の整備費、設備の購入・維持にかかる費用と定められています。</p> <p>それ以外の費用(ガス・電気・水道等の光熱水費等(川西市は光熱水費も公費で負担しています)、毎日の給食献立の食材料費)は保護者負担(給食費)とすることが定められています。</p>	<p>学校給食から広がる食育をめざして</p> <p>● 近年、栄養の偏り、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、食の海外への依存、食の安全・安心等、様々な問題が深刻化しています。</p> <p>● そのような現状に対し、平成17年に「食育基本法」の制定、それを受け、平成18年に「食育</p>
---	--