

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学級においても毎日確認してください。
※材料・天候によって献立を変更することがあります。

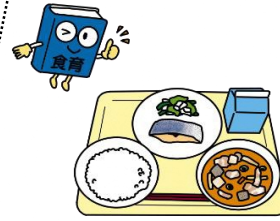


学校給食の栄養基準量	小学校	E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
		650kcal	21.1~32.5g	14.4~21.7g

ご入学・ご進級 おめでとうございます

ちょっぴり緊張しながらも、希望にみちた新年度のスタートです。新しいクラスで、新しいメンバーと、楽しい給食時間をすごしましょう。今年度もセンター職員一同、力を合わせ、安心安全でおいしい給食をお届けします。

学校給食は、ただのお昼ごはんではありません。栄養をおぎなうだけでなく、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけるための教材としての役割もなっています。



地場産物や旬の食材を使います



こ ん だ て	給食当番 チェックポイント	【給食提供がない日】	9(木)	10(金)	
きゅうしよくメモ	<ul style="list-style-type: none"> □げり・はつねつ・ふくつう・おう吐をしていない □えいせいてきなふくそうをしている □つめはみじかくきっている □石けんで手をきれいにあらった 	17日(金) 遠足 開南小・天妃小	ひゅうがなつ せんぎりイリチー ゆかりごはん イナムドウチ	チキンナゲット スパゲティ ナポリタン ポテトサラダ	
小学校			E 529 P 22.1 F 13.2	E 554 P 24.9 F 21.8	
こ ん だ て	13(月)	14(火)	15(水) 1年生 給食開始	16(木)	17(金)
きゅうしよくメモ	ブロッコリーサラダ むぎごはん ハヤシライス	キャベツソテー ウインナーマトソースがけ コッペパン コンソメスープ	フルーツポンチ ごはん こめこチキンカレー	さばのしおこうじやき キャベツのおかかごまあえ クワアージュシー	こくとうアガラサー もずくどん(むぎごはん) みそしる キャベツとあつあげのみそしる
小学校	E 584 P 21.2 F 17.2	E 593 P 25.4 F 26.5	E 659 P 18.3 F 19.4	E 543 P 27.0 F 21.4	E 659 P 22.9 F 17.1
こ ん だ て	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)
きゅうしよくメモ	にしよくどん(とりそぼろ)(あえもの) じゃがいものみそしる	おいしいちごゼリー デークニイリチー もちきび アーサゆしどうふ ごはん	マカロニツナサラダ なかよしパン はるキャベツのポトフ	こくとうだいず もやしのナムル ごはん マーボーどうふ	タマナーチャンプルー わかさぎのフリッター だいこんとりのごはん おつゆ
小学校	E 584 P 25.5 F 17.0	E 556 P 21.7 F 14.6	E 519 P 23.8 F 17.5	E 646 P 27.2 F 21.3	E 599 P 25.4 F 20.1
こ ん だ て	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	
きゅうしよくメモ	あじつけのり こまつなごまあえ げんまいごはん にくじゃが	あつあげのちゅうかいため にくだんごとはるさめのスープ むぎごはん	昭和の日	レモンゼリー えだまめサラダ あみパン チキンのトマトに	きょうのこんだては...
小学校	E 575 P 23.0 F 15.1	E 569 P 23.1 F 16.7		E 571 P 23.7 F 18.6	