

5月の予定献立表

※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。

今月の給食目標

- ・食べ物のはたらきを知ろう
・協力して食事の準備や片付けをしよう

Table with 4 columns: 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. Values: 650, 21.1~32.5g, 14.4~21.7g

給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。

全員が安心して給食を食べられるよう、安全やえいせいに気をつけることが大切です。また、給食を食べるための時間をしっかりかくほできるように、みんなで協力しましょう。

Checklist for food service staff: 髪の毛が出ていませんか? マスクから鼻と口が出ていませんか? 給食着は清潔ですか? etc.



食べ物にはおもに3つのはたらきがあります。すききらいせずバランスよくたべて、じょうぶな体をつくりましょう!

- あかのなかま...おもに体をつくるものになる
○きいろのなかま...おもにエネルギーのもとになる
○みどりのなかま...おもに体のちようしをととのえる

Illustration of a train with three cars: きいろのなかま (yellow), あかのなかま (red), みどりのなかま (green), each containing food items.

Menu for 1 (金) ●宇栄原小欠食(遠足): てづくりアガラサー, せんぎりイリチー, ゆかりごはん, イナムドウチ

今日から5月です。新しい学級にはなれたかな? 明日から5連休! 楽しみですね(^\_^) E 633 P 25.8 F 13.2

Main menu table with columns for days (4月 to 29日) and rows for elementary school (小学校) and middle school (中学校). Includes food items, energy/protein/fat values, and notes.

※材料・天候によって献立を変更することがあります。 ※那覇市学校給食センターのホームページに献立表及び詳細献立表を掲載しています。(毎月、前月の末頃に掲載)