

風や日射しも暖かくなり、若葉の緑が美しい季節となりました。子どもたちの元気な挨拶にパワーをもらいながら、給食室一同おいしい給食づくりに励んでいます。この時期においしく、栄養価の高い春野菜や魚を取り入れるようにしています。



Table with columns: 日曜 (Day/Week), はしの日 (Hishi Day), こどもの日献立 (Children's Day Menu), こんだてめい (Menu Name), 体をつくる赤の食品 (Red Food for Body Building), エネルギーになる黄の食品 (Yellow Food for Energy), 体の調子を整える緑の食品 (Green Food for Balance), エネルギー (kcal), たんぱく (g). Rows include items like ちまきふうおこわ, だんご, ちまき, etc.

※2日(木)かつおの漁師揚げ…小麦成分、大豆成分を含みます。
※2日(木)かしわもち…大豆、米を含みます。
※24日(金)デミグラスソース…小麦成分、大豆成分を含みます。
※27日(月)ももヨーグルト…乳、ももを含みます。
★食材などの購入都合などにより、献立を変更することもありますのでご了承ください。
☆献立表にはパンの詳しい成分や細かい調味料、加工品については記載していません。
内容を知りたい場合は栄養教諭小林までご連絡ください。
★給食の停止(減額)は連続6日以上欠食の場合が対象です。(給食を実施しない土日は除く)
ご家庭からの提出書類が必要です。詳しくは年度当初に配付した「令和6年度の給食費について」をご覧ください。
*はしの日は、清潔なはしを持って来てください。ご協力をお願いいたします。



こどもの日献立(2日)
5月5日はこどもの日です。「端午の節句」とも言われ、5月人形を飾ったり、菖蒲の葉をお風呂に入れたり、柏餅やちまきを食べる習慣があります。給食では柏餅を取り入れました。柏の葉は、「家系が絶えないように」という願いが込められています。また、柏の葉には薬の効果があるといわれ昔の人は柏の葉を粉にして飲んでいたそうです。柏餅には「風邪を引かないように」という意味もあるのです。給食では柏もちが登場します!

