



梅雨の季節がやってきました。雨が降っていると憂鬱な気分になりがちですが、そんな気分を吹き飛ばせるような給食を心を込めて作ります。今月は「歯と口の健康週間」に合わせて、「かみかみ給食」を実施します。かむことについて考えてみましょう☆

Table with columns: 日曜 (Day of the Week), 献立 (Menu), 牛乳 (Milk), こんだてめい (Main Dish), 体をつくるもとになる赤の食品 (Red Food for Body Building), エネルギーのもとになる黄の食品 (Yellow Food for Energy), 体の調子を整えるもとになる緑の食品 (Green Food for Balance), エネルギー (kcal), たんぱく (g)

※4日(火)さつま揚げ(かみかみごはん)…たらを使用しています。工場では大豆、卵、えびを使用した製品を製造しています。きびなごサクサク揚げ…大豆成分、小麦成分を含みます。

※5日(水)ニョッキ…小麦を含みます。

※6日(木)ポークしゅうまい…大豆成分、小麦成分、魚介エキス(いわし、ほたて)を含みます。

※10日(月)さばねぎ塩焼き…ごまを含みます。 ※11日(火)あじさいゼリー…ぶどう果汁を使用しています。

※12日(水)フィッシュフライ…たら、小麦成分、大豆成分を含みます。

※19日(水)肉団子(甘酢あん)…大豆成分を含みます。

※20日(木)沖繩バインクレープ…大豆成分を含みます。

※26日(水)ダブルチョコクリーム…乳成分、大豆成分を含みます。

★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。

○はしの持参にご協力ありがとうございます。毎日清潔なものを着用ください。

