

夏休みの食生活はいかがでしたか？この時期、残暑が続くと体がだるくなったり、疲れやすくなったりします。規則正しい生活を心掛けましょう。食欲の秋がやってきます！給食でも旬の食材をたくさん使います。食べ物のパワーで残暑を乗り切りましょう♪



Table with columns: 日曜 (Day/Week), こんだてめい (Menu), 体をつくる赤の食品 (Red food for body), 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 セルフコロッケバーガー, ごぼうとしめじのごはん, etc.

※8月30日国産豚肉のコロッケ…大豆、小麦成分を含みます。※9月2日子持ちししゃもフライ…大豆、小麦成分を含みます。
※9月10日短冊かまぼこ(きつね丼)…魚介エキスにエソ、グチ、ちりめんを含みます。
※9月11日いわしフライ…小麦成分を含みます。
※9月12日ワントンの皮…卵か焼成カルシウム(卵の成分は含まれていません)を含みます。
※9月19日ナンブラー(ガバオライス、ヤムウンセン)…いわしを含みます。目玉焼き(ガバオライス)…鶏卵、大豆成分、ゼラチンを含みます。オイスターソース(ガバオライス)…かきエキスを含みます。
※9月25日さば青しそ西京焼き…小麦成分、大豆成分を含みます。
※9月30日こんにゃこコンフライ…小麦成分、大豆成分を含みます。
★献立表にはパンの詳しい成分や調味料、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担任を通じて聞いていただく、栄養教諭小林までご連絡ください。
☆食材等の購入都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。
○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。
○はしの持参へのご協力をありがとうございます。毎日清潔なものをご用意ください。

