

今年は異例の残暑が続きました。ようやく秋らしい日も増えてきましたね。「実りの秋」「収穫の秋」「読書の秋」そして…「食欲の秋」。それぞれの秋の楽しみ方を見つけると楽しいですね！今月は「運動会がんばれ献立」「与野本町小おめでとう献立」「つぼみの日献立」など行事に合わせた献立を実施します。詳しくは給食だよりをご覧ください。



Table with columns: 日曜 (Day/Weekend), 献立 (Menu), 体をつくる赤の食品 (Red food for health), 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 (protein). Rows include items like ぶりのおでん, おかめうどん, はちみつパン, etc.

※1日ぶりの照り焼き…小麦成分、大豆成分を含みます。工場では卵、乳、小麦、えびを使用した製品を製造しています。
※2日かまぼこ…たら、ぐち、ふえだいのすり身を使用しています。工場では小麦、大豆を使用した製品を製造しています。
※9日かぼちゃコロッケ…小麦成分、大豆成分、りんご(ウスターソース)を含みます。
※10日ブルーベリークレープ…卵、乳を使用していない製品です。大豆成分を含みます。
※17日キムチ…魚醤を含みます。※18日(金)チキンカツ…小麦成分、大豆成分を含みます。
※23日ほうれんそうオムレツ…卵、大豆成分を含みます。
※28日なたら、たいのすり身を使用しています。工場ではかに、小麦、卵を使用した製品を製造しています。
※いわけ…いわし、たら、のすり身を使用し、工場では大豆、えびを使用した製品を製造しています。
※ミニたい焼き…小麦成分、大豆成分を含みます。※29日きびなごフライ…小麦、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の先生を通じて聞いていただき、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。
○給食費の停止(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を除く)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。毎日清潔なものをご用意ください。

11日(金)は就学時健診のため、給食はありません。
28日(月)は与野本町小の153回目のお誕生日♪お祝い献立を実施します。

