

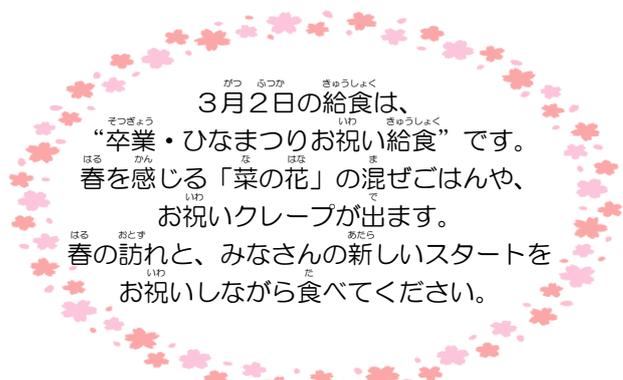


日	曜	牛乳	主食	献立名	食べ物の種類と体ではたらし						エネルギー (kcal)
					血・肉・骨になる (毎日牛乳が入ります)		体の調子をととのえる		はたらく力のもとになる (毎日主食が入ります)		
					1群	2群	3群	4群	5群	6群	
					魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	
2	月			菜の花ごはん	油揚げ(調整食は不使用)		人参、菜花	たけのこ、ごぼう、椎茸	砂糖		500 594 656 719
				おろしソースハンバーグ	鶏肉、大豆タンパク			玉葱、大根	じゃがいも、砂糖		
				糸かまのすまし汁	かまぼこ、豆腐		みつば				
				お祝いクレープ (初期食はいちごプリン)		豆乳		いちご	砂糖、米粉		
4	水			まぜまぜピビンバ	牛肉、みそ		法蓮草、人参	大豆もやし(調整食は大豆もやし使用)、にんにく、生姜	砂糖	ごま(初期食は不使用)、ごま油(調整食は不使用)	475 576 644 711
				しゅうまい	たら、大豆タンパク、豚肉、鶏肉			玉葱	小麦粉、パン粉、砂糖	ごま油	
				中華スープ		わかめ		白菜、コーン、もやし			
				いよかんゼリー				いよかん	砂糖		

- ※ 献立は、材料の購入事情により変更する場合がありますので、御了承ください。
- ※ 栄養価表示は、上段より、小学部低学年、小学部高学年、中学部、高等部の順番になっています。
- ※ 調整食には、コーンスターチ、寒天、とろみ剤を使用します。
- ※ 調整食後期・中期は、普通食のスープ(具を除いたもの)を配食する場合があります。

ごそつぎよう 御卒業おめでとうございます

卒業生のみなさん、給食の時間は楽しく過ごすことができましたか。みなさんは、毎日の給食を通して、栄養バランス、食事マナー、食品の種類や特徴など、さまざまなことを身につけてきました。「食べることは心も体も健康になるためにとても大切です。「おいしい」は心を元気にし、「栄養」は体を元気にしてくれます。卒業後は、授業や給食で学んだことを生かし、健康な食事を続けて元気に過ごしてください。



1年間を振り返ると、苦手な食べ物に挑戦したり、食べられる量が増えたり、自分で食べられるようになったりと、それぞれに成長がありましたね。今年度は春休みが少し長くなります。休みの間も、しっかりと食べて元気に過ごしましょう。

さて、この2年間は仮設の給食施設で調理をしてきました。教室から少し遠い中、ワゴンを運んでくれた児童生徒のみなさん、ありがとうございました。4月からは新しい校舎の1階に給食調理室ができます。新年度も、おいしい給食を楽しみにしていきましょう。

【4月の欠食について】
 新年度の給食は、4月13日(月)から始まります。13日(月)から17日(金)までの欠食締め切りは、3月5日(木)までとします。
 また、1年間を通して欠食される場合も、3月5日(木)までに連絡をお願いします。