

ご入学・ご紹介おめでとうございます。

4月は新しい生活がスタートする月ですね。

楽しみや希望にあふれた季節でもあります

環境の変化で体調を崩しやすい時でもあります。

バランスの良い食事と規則正しい生活習慣で

毎日元気に過ごせる体づくりを心がけましょう。

今年度もどうぞよろしくお願ひします。

献立表の数値・数量は原則小学校中学年1人当たり

の値です。低学年…約10%減 高学年…約10%増

中学生…約30%増 になります。

白米の量は学校給食の標準食品構成表に基づき

原則低学年:50g 中学年:70g 高学年:90g

中学生:100gです。

※献立および献立表について※

都合により、献立もしくは食材を変更する場合があります。変更した場合は学校へ連絡いたします。給食は毎日、牛乳がつきます。また、メニューに応じて箸もしくはスプーンがつきます。



今月の生産者さん…青ねぎ(宮本さん) 玉ねぎ(数下さん)

献立表の表記について

特定原材料及び特定原材料に準じるもの(28品目)を原材料に使用もしくは

コンタミネーション(意図しない混入)の注意喚起が必要なものについて、

食材名の前に☆がついています。詳細については、別紙のアレルギー一覧表及び

規格書をご確認ください。なお、食材名からアレルギーとなることが判断できる食材

(例:えび・かに・いか・豚肉・鶏肉・りんご・ごま等)の☆は省略していますのでご注意ください。

また、加工品であっても原材料表に特定原材料及び特定原材料に準じるものを含む

もしくは注意喚起の表記がない加工品についても☆はつけていません。

令和5年度 給食使用食材等について

今年度、学校給食で使用する食材等について、昨年度まで使用していたものとメーカーや仕様が異なるものがあります。献立表に記載されている名称が同じでも別の仕様である場合がありますので、指示書を作成される際には規格書やアレルギー一覧表で必ずご確認ください。



★★★★★こどもロコモ対策として、月に数回ビタミンD強化献立を取り入れています。カルシウムだけでなく、ビタミンDも意識して摂取し、強い骨作りを心がけましょう。★★★★★

Main menu table with columns for dates (10, 11, 12, 13, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 24, 25, 26, 27, 28) and rows for meal items and their nutritional values.