

今月の生産者さん

宮本さん...玉ねぎ・青ネギ・小松菜・にんにく・なす・きゅうり
あおぞらふあーむ...じゃがいも・きゅうり 数下さん...玉ねぎ
北本さん...玉ねぎ 阪口さん...玉ねぎ

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。
4日~10日は「歯と口の健康週間」です。この期間は『かみかみメニュー』がです☆

※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。給食では毎日、牛乳がつけます。
また、メニューに応じて箸もしくはスプーンがつけます。



★★★★★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。★★★★★

本町の学校給食では、かつらぎ町の農家さんが作ってくれた玄米を「金芽米加工」して使用しています。また、今年度よりパンを月2回提供し、金芽米米粉を使用したパンを提供いたします。

Main menu table with 5 columns (1-5) and 12 rows (1-12). Each row contains a meal name, quantity, and ingredients with amounts. Includes sub-sections like '火' (Fire) and '水' (Water).

6月4日~10日は歯と口の健康週間です☆

Menu for June 4th-10th (Dental Health Week). Includes items like 'とりにく' (Chicken), 'さげ' (Chicken), 'ぶた' (Pork), 'ちく' (Chicken), 'す' (Soybean), 'か' (Cabbage), 'あ' (Aubergine), 'き' (Cucumber), 'か' (Cabbage), 'あ' (Aubergine), 'き' (Cucumber).

Advertisement for '初夏の味覚でかむ力を鍛えよう!' (Train your chewing power with the taste of early summer!). Features illustrations of vegetables like '新ごぼう' (New burdock), 'アスパラガス' (Asparagus), 'きゅうり' (Cucumber), and 'かりかり梅' (Crunchy plum). Text explains the benefits of chewing for dental health and digestion.