

## こんげつ せいさんしゃ 今月の生産者さ

せきもと こめ  
関本さん…米・キャベツ

こやなぎ きんときにんじん  
**小柳さん…金時人参・さつまいも**

みやもと だいこん はくさい あお せいようにくんじん  
**宮本さん…大根・キャベツ・白菜・青ねぎ・西洋人參**

★★★★★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、金芽米粉を使用したパンを提供いたします。

### ※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。



★★★★★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、金芽米米粉を使用したパンを提供いたします。

「人参」と表記がある日は、「西洋人参」もしくは「金時人参」のどちらかを使用します。