

いただきます

2024年度 4月号



入学・進級おめでとう

いよいよ新しい学年での生活がスタートします。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子供たちの健やかな成長を支え、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。安全や衛生に配慮しながら、おいしい給食作りに努めますので学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

学校給食について

食材 献立

～がんばります。えりもの給食～

使う食材は基本的に「国産・道産」を選択しています。汁ものだしはえりも産のこんぶを中心に使っており、みそ汁だけでなく、野菜スープのだしにも使っています。



給食時間の過ごし方

給食は、準備から後かたづけまで食事に関する活動とおして、さまざまなことを学ぶ時間です。みんなと協力して準備し、時間通りに食べられるよう、マナーを守ること大切です。

こんなことに気をつけましょう

口を閉じ、よくかんで食べる

ふざけて笑わせるなど、友達が嫌がることをしない

時間内に食べ終わるようにする

食器は大切に扱う



月	火	水	木	金
<p>1年生の給食は15日(月)からです 初めて学校給食は不安がいっぱい！たくさんの食べものにチャレンジしてたくさんの発見をしてください。 ☆「はし」は毎日もってきましょう！</p> <p>調理員さん紹介 石黒さん 菊地さん 三戸さん 高田さん 二本柳さん 三浦さん</p> <p>わたしたちが作っています</p>				
8日 ※エプロン三角巾準備OK! 	9日 中なし カレー炒飯 かきたま汁 マカロニサラダ 牛乳 米妻ふた肉玉ねぎピーマン えび卵とうふほうれん草ねぎ わかめちくわマヨネーズ(卵)	10日 ごはん 豚汁 ぎょうざ 春雨和え 牛乳 米妻ぎょうざふた肉大根人参 はくさいとうふしめじねぎ ツア春雨さきゅうりもやし	11日 わかめごはん みそ汁 メンチカツ ポテトサラダ 牛乳 米妻小松菜あげはくさいねぎ メンチカツソースきゅうり いもさつまいもドレ(卵)	12日 ごはん すき焼き風煮 シューマイ 甘酢和え 牛乳 米妻ふた肉とうふマイタケねぎ はくさい玉ねぎシューマイ きゅうり人参だいこんしょうが
15日 ラーメン しょうゆスープ あげたこ焼き みかんゼリー 牛乳	16日 二色丼 いも団子汁 もやし和え物 牛乳	17日 ごはん キムチスープ サバカレー風味 中華和え 牛乳	18日 パン/チョコクリーム スープ ハンバーグ マカロニサラダ 牛乳	19日 えり小・餅トレイ カレーライス フルーツヨーグルト 牛乳
中華雑めん焼き器(乳卵) はくさい人参ほうれん草メンマ わかめなるとたこ焼き(卵)	米妻と肉しょうが卵グリーンビ と肉いも団子大根わかめ しめじ人参もやしハム	米妻ふた肉大根人参はくさい とうふキムチねぎさば 春雨キャベツごまラー油	パンチョコ(乳)キャベツ 玉ねぎ人参ハンバーグツナ マカロニマヨネーズ(卵)	米妻ふた肉マイタケ肉団子 いも人参玉ねぎバターにんにく パンりんごヨーグルト(乳)
22日 えり小 休み えり中 弁当日 岬小 弁当日 鹿野小 弁当日	23日 えり中・鹿野トレイ うどん 五目汁 大学いも 牛乳	24日 ごはん みそ汁 ホイコーロー ごまポテト 牛乳	25日 パン シチュー かぼちゃコロケ ブロッコリサラダ 牛乳	26日 ごはん みそ汁 ポークチャップ 和え物 牛乳
うどんぶた肉なると人参 あげしめじねぎほうれん草 玉ねぎさつまいもつ黒ごま	うどんぶた肉なると人参 あげしめじねぎほうれん草 玉ねぎさつまいもつ黒ごま	米妻大根あげなめこねぎぶた肉 あつあげキャベツねぎピーマン いもきゅうりマヨネーズ(卵)	パンとり肉いもしめじ玉ねぎ 人参はくさいスキムミルク ブロッコリマヨネーズ(卵)	米妻ふた肉マイタケしめじねぎ 玉ねぎあげ大根わかめねぎ キャベツ人参ほうれん草レモン
29日	30日 青菜ごはん みそ汁 とり照り焼き 切り干し和え 牛乳 米妻青菜とうふねぎほうれん草 なめことり肉ちくわごぼう 人参切り干しきゅうり	<p>毎月、献立表を配布します。 アレルギー等で不都合がある場合は、学校に連絡をお願いします。 パン類も道産の小麦粉で、町内業者さんから焼き立てが届きます。</p>		



アレルギー等で不都合がある場合は、学校に連絡をお願いします。パン類も道産の小麦粉で、町内業者さんから焼き立てが届きます。