

WEB版

Table with 8 columns: Date, Day, Meal, Ingredients, Allergens, High Heat Foods, Blood/Bone Foods, Vitamin/Mineral Foods, and Remarks. Rows include dates from 17th to 31st.

- 1. 材料の都合により、献立が変更になることもありますが、ご了承ください。
2. アレルギー等により使用材料や栄養価を知りたい方は学校へお問い合わせください。
3. ◆は栄養士訪問予定日です。

○特定原材料等について
表示が義務付けられている食品(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目)と、表示が推奨されている食品(あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、クルミ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドの21品目)のことをいいます。



あけましておめでとうございます。早いもので、1年のまとめの3学期が始まりました。寒い日が続きますが、換気や手洗いをしっかり行い、給食では「黙食」を徹底するなど、感染予防につとめましょう。



苦手なものにも「トライ」しよう!



みなさんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか? 全く手を付けずに残している人もいますが、ひと口でもいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れるとだんだんとおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと感じていた物でも、食べてみたらおいしかったということもあります。小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。

今年「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね!

1月24日から30日は全国学校給食週間です!

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて理解と関心を高め、より一層の充実をはかることを目的として定められました。学校給食は栄養バランスのよい食事で成長期にある子どもたちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。

青森県の料理

Table listing local dishes from Aomori Prefecture: せんべい汁, しょうがみそおでん, つゆ焼きそば, ごまごはん, けの汁. Each entry includes a photo and a short description.

ほかにもたくさんのおいしい料理があるので、いろいろと食べてみてくださいね!

