



WEB版

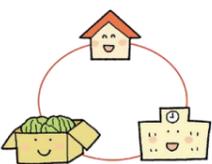
Main table with columns: 日にち, ようび, こんだて, 特定原材料等のアレルギー, 熱や力になる食品, 血や肉・骨になる食品, 体の調子を整える食品, おしらせ. Rows include dates from 7 to 28 with menu items and allergen information.

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。

○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。

家庭・地域・学校の連携で 食育をより豊かなものに!

子どもたちが、食に対する知識を深めて、日常生活で実践していくためには、家庭と学校が連携して食育に取り組むことが大切になってきます。また、地域の良さを理解してもらうためには、地域の産物を給食に取り入れたり、農家や地域の方々と交流を深めたりすることが重要です。



給食時間の約束

給食は、周りに大勢の人がいることを考えて食べましょう。

Grid of 8 illustrations with text instructions for school lunch behavior: 好き嫌いをせず、嫌いなものも少しづつ食べてみる; 口の中に食べ物を入れたまましゃべらない; 給食の前には、きれいに手を洗う; 前を向いて静かに食べる; 給食当番が盛り付けているときは静かに待っている; 食器を大切に扱う; よくかんで、みんなと同じ速さで食べる; 食器は手に持って食べる.

学校給食の食事内容

Menu details including ②主菜 (魚介、肉、たまご、大豆製品などを主に使用した料理), ③副菜 (煮物、和え物、炒め物、サラダ、漬物などの料理), ④汁物 (みそ汁、スープ、シチューなどの料理), ⑤飲み物 (牛乳、ジョア、りんごジュースなど), and Dessert (デザート) with rice and fruit options.