

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学級においても毎日確認してください。



| | | <div style="text-align: center;"> <p>入学・進級おめでとうございます</p> </div> | | | | <div style="text-align: center;"> <p>4月の学校行事・欠食</p> </div> | | | | <div style="text-align: center;"> <p>10(金)</p> <p>レモンゼリー 牛乳 小松菜のツナ和え 千切りイリチー ごはん なかみ汁</p> </div> | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|--|-------------------------------|---|---|--|--|---|---------------------------------------|--|--|---|---|
| <p>こ ん だ て</p> | | <p>新年度がはじまりました。子どもたちは期待と不安を胸に抱いていることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、本年度も「栄養バランスよく、安全安心でおいしい給食」を給食調理場一同力を合わせて届けていきたいと思ひます。また学校では、毎日の給食時間を中心に、授業などとも連携した食育を進めていきます。ご理解とご協力をよろしくお願ひいたします。</p> | | | | <p>○9日(木) 小中学校 始業式 中学校 入学式 ○10日(金) 小学校 入学式 ○13日(月) 小1年生給食開始 ○28日(火) 北小欠食(春の遠足)</p> | | | | <p>C 586 P 24.7 F 15.9 C 687 P 28.9 F 17.8</p> | | | |
| 小学校 | | | | | | | | | | | | | |
| 中学校 | | | | | | | | | | | | | |
| こ ん だ て | 13(月) | 14(火) | 15(水) | 16(木) | 17(金) | 20(月) | 22(水) | 23(木) | 24(金) | 27(月) | 28(火) | 30(木) | |
| | <p>たくあん漬け フルーツポンチ ごはん チキンカレー</p> | <p>芋チップス 野菜チャンプルー ごはん 豚汁</p> | <p>焼売 中華あえ ごはん マーボー大根</p> | <p>くだもの チキナイリチー アンドンスー ごはん かしわ汁</p> | <p>パイ缶 コールスローサラダ 全粒粉パン クリームシチュー</p> | <p>キャベツのゴマ和え もずく丼(ごはん) 大根のみそ汁</p> | <p>くだもの 豆腐の甘酢あんかけ ごはん 豚肉と野菜のしょうが炒め</p> | <p>チーズ キャベツサラダ チキンライス コーンクリームスー ごはん 五目汁</p> | <p>チョコスコーン ミートスパゲティ ブロッコリーサラダ</p> | <p>ヨーグルト かぼちゃとさつま芋のコロケ カレーうどん コロコロサラダ</p> | <p>くだもの 五目卵焼き 豚キムチチャーハン ワンタン スープ</p> | <p>魚のバジル焼き キャベツとコーンのソテー 手作り人参ジャム コッペパン 鶏肉と野菜のトマト煮</p> | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>給食に毎日出る『牛乳』残さず飲みましょう！</p> <p>牛乳に含まれるカルシウムは骨や歯の成長に大切な栄養素です。</p> </div> |
| 小学校 | C 615 P 18.4 F 16.6 | C 599 P 21.9 F 15.5 | C 595 P 23.1 F 19.6 | C 593 P 27 F 16.6 | C 653 P 21.9 F 26.6 | C 573 P 21.1 F 16 | C 620 P 22.8 F 21.8 | C 587 P 23.3 F 19.4 | C 606 P 21.7 F 25.8 | C 499 P 18.7 F 23.6 | C 541 P 24.2 F 18.5 | C 584 P 27.7 F 18.1 | |
| 中学校 | C 726 P 21.1 F 17 | C 712 P 25.1 F 17 | C 722 P 27.2 F 22.4 | C 7.2 P 31.4 F 18.6 | C 746 P 24.3 F 30.1 | C 682 P 24.2 F 17.7 | C 722 P 26.5 F 25.7 | C 703 P 27.3 F 22.1 | C 701 P 24.4 F 29.3 | C 585 P 21.3 F 27 | C 621 P 27.8 F 20.5 | C 673 P 32.3 F 20.1 | |

きゅうしょくどうばん 給食当番になったら...

つめの長さや身だしなみに気を付けよう。清潔なハンカチを毎日用意しよう。

トイレを済ませて、せっけんを使って手をしっかり洗ってから白衣に着替えよう。

マスクは鼻と口をしっかりと覆うようにつけましょう。



髪はぼうしから出しません。長い髪の方はピンなどでまとめておこう。

白衣を着たら、壁によりかかったり、ふざけたりしてはだめだよ。

盛りつけ方や1人分の量を確認しておきましょう。

汁ものは底をよくかきまぜながら盛りつけて、残しがないようにしよう。

当番同士でおしゃべりをせず、てきばき盛りつけましょう。

1週間の当番が終わったら、白衣を家で洗濯・アイロンかけし、忘れずに学校に持ってきましょう。

子どもたちに安全な食事を提供するため、給食の調理は、衛生面に十分配慮しています。

北中城村立学校給食共同調理場