

9月の予定献立表

※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。
※児童生徒の給食費(小学校4200円、中学校4600円)は市が負担しています。

食品群 体内での働き
赤の食品 血や肉、骨をつくる
黄の食品 働く力や体温となる
緑の食品 体の調子をとのえる

学校給食の栄養基準量
C=エネルギー P=タンパク質 F=脂質
小学校 650 26.8 18.1
中学校 830 30 25

【給食に提供していただきました】
今月はお菓子と魚を給食に提供していただきました。給食で食べることに感謝して、おいしくいただきます。
16日(木)・・・県産お菓子の魅力発信事業より塩ちんすこうの無償提供
27日(月)・・・学校給食への国産農林水産物の食材提供によりミーパイの無償提供



給食を食べる前にも
しっかり手洗い、消毒をしましょう。

Main menu table with columns for dates (6月 to 30日) and rows for meal components (ごはん, 副菜, 汁, デザート) and nutritional information (C, P, F) for elementary and middle schools.

【栄養指導目標】

「給食の栄養について知ろう」

「食べること」は私たちが成長したり、活動したり、健康を保つことに欠かせないことです。食品にはそれぞれ含まれている栄養素や体内での働きが違うため、いろいろな食品を組み合わせるようしましょう。



※材料・天候によって献立を変更することがあります。