令和6年 6月の予定献立表



食品群	体内でのはたらき
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	体の調子をととのえる

W1+44 A = W **		C=エネルキ゛ー	P=タンパク質	F=脂質
学校給食の栄養 基進量	小学校	650	24.4	18.1
<u> </u>	中学校	830	31.2	23.1

下地学校給食共同調理場

TEL: 0980-76-2455 FAX: 0980-76-2480

※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。

- ※材料・その他の都合により献立を変更することがあります。



※なまり節や魚は骨を取り除いていますが、一部残ってしまう場合があります。注意して食べましょう。 ※児童生徒の給食費(小学校5000円、中学校5400円)は市が負担しています。 家庭で気をつけたい 夏場に多い細菌性の食中毒 はできょうとく げんいん となる細菌は、肉や魚、いろいろなも のを触る手、まな版やスポンジなど、至るところに 存在している可能性があります。家庭での食神毒予 防は、そのような食中毒の原因菌を食品の購入から 調連して食べるまでの過程で、「つけない」「増やさ ない」「やっつける」ことが重要です。 3(月) 6/1世界牛乳の日献立 4(火) むしパンの日 5(水) 世界環境デ フルーツョーグルト 歯と口の健康週間献立 こ 牛乳 あふ 牛乳 ん 牛乳 (むぎごはん) (カルシウムたっぷりごはん) (カレールー) (ぶたどんのぐ) だ て

栄養指導目標:よくかんでたべよう

6月4日~10日は、「歯と口の健康週間」です。 美味しく食べるには、歯と口の健康は欠かせません。 食事の後は、歯みがきを丁寧に行いましょう。

また、私達の骨は常につくりかえられていて、牛乳を はじめ、小魚や青菜、大豆、大豆製品などカルシウムを

《欠食予定》

13日~14日 小学5年生 欠食

