

月

火

水

木

金

ご入学・ご進級 おめでとう



14



ゆかりごはん
鶏肉の竜田揚げ
塩肉じゃが
磯香和え
玉ねぎのみそ汁
牛乳

給食が始まります!



15



ごはん
すき焼き煮
竹輪の石垣揚げ
春野菜の炒め物
さつまい
牛乳



18



ごはん
鮭のオーロラソースがけ
ひじきとツナの炒め物
マセドアンサラダ
大根のスープ
牛乳



19



ごはん
豚肉とキャベツのスタミナ炒め
いかのかりん揚げ
ニューサマーオレンジ
豆腐スープ
牛乳



20



ごはん
ソースとんかつ ポイルキャベツ
切干し大根のサラダ
揚げボールのてり煮
小松菜のみそ汁
ジョア ブルーベリー



21



ナン
豆とひき肉のインド風煮
バンバンジー風サラダ
大学いも
ABCスープ
牛乳



22



ごはん
めかじきの和風ドレッシングがけ
麻婆大根
わかめのサラダ
にら玉スープ
牛乳



25



ソフトめんカレーソース
鶏肉のレモン醤油焼き
野菜ソテー
フルーツ杏仁
牛乳



めんソースをかけよう!

26



たけのごはん
さわらの生姜あんかけ
さつまいもと昆布の煮物
大根のごま酢和え
キャベツのみそ汁
牛乳



旬の味覚を味わおう!

27



ごはん
生揚げと豚肉のごまみそ煮
鶏ささみの磯辺揚げ
白菜のおかか和え
ほうれん草ときくらげのスープ
牛乳



28



ロールパン
スパニッシュオムレツ
きのこペンネ
花野菜サラダ
コーンチャウダー
牛乳



4月分給食の申込み

3月20日(日)まで

※7日前(土日祝除く)の午後1時まで変更が可能です。

給食費について

- ◆新2・3年生(口座引落し)
【5月分】3月7日(月)
- ◆新1年生(コンビニ払い)
【4月分】3月17日(木)
【5月分】3月31日(木)

食育によって身につけたい6つの食べる力

中学生時代は、体と心がぐんと成長し、大人へと近づく時期です。食生活に関しても、自ら考え、自分で選ぶことができるように準備を進めていかなければなりません。給食を通して、「食べる力」を身につけていきましょう。

食事の重要性

食事をすることは楽しく心を豊かにしてくれることを感じる



心身の健康

成長や健康に望ましい食方を知り、実践できる



食品を選択する力

正しい知識や情報のもとに、品質や安全性を自ら判断できる



感謝の心

食べ物を大事にし、食に関わる人々に感謝する



社会性

食事のマナーを守り、食事を通して豊かな人間関係を築く



食文化

各地域の産物や食文化、その歴史などを知り、尊重できる



食物アレルギー対応食

18 鮭のオーロラソースがけ
(→鮭のケチャップソースがけ)

20 ソースとんかつ(→卵抜き)

28 ロールパン(→ごはん)
スパニッシュオムレツ(→ミートローフ)
コーンチャウダー(→スキムミルク・バター・生クリーム抜き)

22 にら玉スープ(→にらのスープ)

25 ソフトめんカレーソース(→スキムミルク・バター抜き)

カレンダーマークについて

…食物アレルギー対応食を提供する日です。

食物アレルギーに関する情報を表示しています。※飲用乳は除く

- 卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 アーモンド
- いか オレンジ キウイフルーツ 牛肉 さけ さば ゼラチン
- 大豆 鶏肉 パナナ 豚肉 もも やまいも りんご ごま

給食予約システムはQRコードからアクセスできます

