

2月の予定献立表

TEL: 917-345

FAX: 858-042

※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。

食品群 体内ではたらし
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
小学校 E 650 P 21.1~32.5 F 14.4~21.7
中学校 E 830 P 27.0~41.5 F 18.4~27.7

Main menu table with columns for dates (2月, 3月, 4月, 5月) and days of the week (火, 水, 木, 金). Includes food illustrations and nutritional data for elementary and middle schools.

非常食が提供されます
令和3年コロナウイルス感染拡大により、コロナ感染が原因で給食センターでの給食調理に制限が出て、給食提供ができなくなった場合のことを想定し、「非常食:救給カレー」を購入し各学校で備蓄していました。賞味期限が近付いていることから、学校給食の一部として提供するようになりました。非常食体験を通して、災害食(非常食)についての理解を深め、防災意識を高める機会にもしていただきたいと思います。
提供日:2月20日(金)アレルギー特定原材料等28品目不使用学校給食用非常食(そのまま食べられます)

★2月のもくひょう★ 豆の種類やその働きを知ろう
大豆から作られる食品
大豆の食べ方
大豆は和食に欠かせない食材で、昔からさまざまな形に加工されて食べられてきました。たんぱく質や脂質、鉄、カルシウムなど、栄養豊富で「畑の肉」ともいわれています。
大豆製品: 豆乳, おから, きな粉, 豆腐, ゆば, 納豆, みそ, しょうゆ, 大豆油

給食提供がない日
13日...さつき小4年
26~27日...小祿小5年

2月3日は節分です

※材料・天候によって献立を変更することがあります。

※リクエストのメニューには★印をつけています