

※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。



学校給食の栄養基準量		E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
	小学校	650	21.1~32.5	14.4~21.7

3月のきゅうしょくもくひょう

- ・1ねんかんのはんせいをしよう
- ・すききらいなくたべたかはんせいしよう



1年間の給食をふり返ろう

泊っ子のみなさんはこの1年間、学校給食を通して、準備や片付け、手洗いや食器の並べ方、食事マナー、食べ物の栄養など、様々なことを学びました。自分ができたことをチェックしてみましょう。

★★卒業おめでとう給食★★

泊小学校で給食を食べるのが最後になる6年生を対象に、リクエストメニューのアンケートを行いました!

2月に引き続き、3月も6年生からリクエストされたメニューをできるだけ多く給食の献立に取り入れています。

お楽しみに~(^ ^)!!!

(☆のついた献立がリクエストにでたメニューです)

<input type="checkbox"/> 身支度や手洗いなどの食事前の準備が清潔にできた	<input type="checkbox"/> いただきます、ごちそうさまの食事のあいさつができた	<input type="checkbox"/> 栄養バランスのよい献立について、学ぶことができた
<input type="checkbox"/> 献立にふさわしい衛生的な盛りつけや、食器の並べ方ができた	<input type="checkbox"/> はしの持ち方や食べ方などの食事マナーを身につけられた	<input type="checkbox"/> みんなで協力して手順よく片づけをすることができた

こ ん だ て	3(月) ひなまつり	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)
	ひなあられ ぶたにくとなのはなのいためもの ちらしずし はまぐりのすましじる	ごはんのうえに「にく」「たまご」「やさい」をのせてたべてね ☆さんしょくごはん まめとこくもつスープ	れんこんサラダ ☆2しよくあげパン キャロットスープ	☆デコボン やさいチャンプルー ごこくごはん イナムドウチ	ミートボールのあまずいため きびごはん ちゅうかスープ
小学校	E 513 P 21.2 F 11.0	E 628 P 26.0 F 21.9	E 596 P 19.4 F 24.5	E 588 P 26.1 F 17.1	E 599 P 21.4 F 17.4
こ ん だ て	10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)
	ごはんに「ルー」をかけてたべてね ☆むぎごはん ポークカレー	いちご パパイヤイリチー ゆかりごはん さかなじる	☆りんご ☆おやこどん わかめスープ	スイートポテト ☆ごもくらーめん シラスのあえもの	ごはんに「にく」と「チーズやさい」をのせてたべてね ☆あとのせ チーズぎゅうどん
小学校	E 637 P 19.8 F 14.6	E 504 P 21.3 F 13.9	E 552 P 23.4 F 14.9	E 626 P 31.6 F 13.0	E 656 P 28.8 F 22.3
こ ん だ て	17(月)	18(火)	19(水)	旬のくだもの「タンカン」	
	☆おいわいデザート ☆チーズサラダ きのこピラフ まぐろカツ	卒業式	修了式	沖縄の代表果物、タンカンは今が旬の果物です。タンカンにはビタミンCという栄養が多く含まれています。ビタミンCには風邪予防効果がありますし、美肌、美白効果も! ぜひおうちでも食べてみてください。	
小学校	E 733 P 28.3 F 27.6				

食育だより

1/20~1/24は、学校給食週間でした。

学校給食についての歴史や、食育授業の実施報告、県産野菜の展示などを行いました。

給食室では沖縄の料理や、県産食材を使ったメニューを作りました。

朝会では給食委員会による、「給食室の1日」の発表も行いました。

給食室のことを、より身近に感じられたかなと思います。



アガラサーを作りました~!

ミニダルを蒸しています。



沖縄料理や県産野菜を使った給食の提供を行いました。



発表頑張りました!!

※材料・天候によって献立を変更することがあります。