

給食のきまりをまもろう

※食材料等の都合により、献立を変更する場合があります。

【盛りつける食器】 (大)→大皿 (小)→小皿 (わ)→おわん

Main table with columns for Date, Day, Dish Name, Ingredients, Nutrition, and Points. Includes a '1ねんせい きゅうしよくかりし' section for the 1st year students.

Table with columns for Date, Day, Dish Name, Ingredients, Nutrition, and Points. Includes a '栄養価の月平均値' and '基準値' summary table.



学校給食は、みなさんの体が元気になるように、栄養バランスを考へて作られています。学校生活を元気に過ごすために、残さず食べるようにしましょう。

栄養教諭は松村雪衣(まつむらゆきえ)です。調理員さんは引き続き、東京ケータリング(株)の皆さんです。力を合わせて、安全でおいしい給食作りに取り組みますので、よろしくお祈りします。

保護者の方へ 新型コロナウイルス感染防止のためのお願い

給食当番 人数を減らしてすばやく配膳します

①身支度を整える ②健康チェック 給食当番には十分な健康チェックを行い、心配な場合は、他の児童と交代することがあります。

給食当番以外 清潔なマスクのご準備もお願いいたします。

①待っている間の過ごし方 ②給食の受け取り 列に並ぶ際は静かに、前後の人と1m以上の距離を保ち受け取ります。

全員 食事中 前をむいて静かに、よくかんで食べます。周りの人とのお話は慎むよう指導していきます。

