

夏休みの食生活はいかがでしたか？この時期、残暑が続くと体がだるくなったり、疲れやすくなったりします。規則正しい生活を心掛けましょう。食欲の秋がやってきました。給食でも旬の食材をたくさん使っています。食べ物のパワーで残暑を乗り切りましょう。今月は「夏の疲れを吹き飛ばせ特集」です。オリンピック・パラリンピック給食も今月で最終回です。給食だよりも合わせてご覧ください。



Table with columns: 日曜 (Day/Week), こんだてめい (Menu), 体をつくる赤の食品 (Red food for health), エネルギーになる黄の食品 (Yellow food for energy), 体の調子を整える緑の食品 (Green food for balance), エネルギー (kcal), たんぱく (g). Rows include items like セルフホットドック, ごはん, ツイストパン, パエリア, etc.

※8月31日ホキの香草フライ…小麦、大豆成分を含みます。
※9月1日トルティージャ…鶏卵、チーズ、牛乳を含みます。
※9月2日あじフライ…小麦、大豆成分を含みます。
※9月9日ハンバーグ…大豆成分を含みます。※9月15日ミートボール…大豆成分を含みます。
☆献立表にはパンの詳しい成分や調味料、加工品については記載していません。内容を知りたい場合は担任の先生を通じて聞いていただくか、学校栄養職員小林までご連絡ください。
★食材等の購入都合により、献立を変更することがあります。ご了承ください。
○給食費の減額は、連続5日を越えて欠食の場合に届け出の翌々日からとなります。連続5日以内の欠食は減額できません。ご家庭からの申し出が必要ですのでご注意ください。
○はし、スプーン等の持参にご協力ありがとうございます。毎日清潔なものををご用意ください。

