

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。



Table with columns: 日 (Day), 曜 (Day of Week), こんだてめい (Menu Name), 牛乳 (Milk), 体をつくる赤の食品 (Red Food for Body), 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), たんぱく質 (g). Rows include various meals like セルフハンバーガー, ごはん, あおなとハムのピラフ, タッカルビ, etc.

☆加工品の製造工場では小麦、乳、やまいも、卵、ごまを含む製品を製造している場合があります。★食材などの購入都合などにより、献立を変更することもありますのでご了承ください。

☆献立表にはパンの詳しい成分や、細かい調味料、加工品については記載していません。内容をお知りになりたい場合は担任の先生を通じて聞いていただくか、栄養教諭までご連絡ください。

★学校給食の変更に関する届出について

次に該当する場合は、食材発注の都合上、事由の生じる6日前（土日祝・年末年始除く）までに学校給食喫食内容変更届を学校に提出する必要があります。

- ・食物アレルギー等による学校給食の全部を停止、若しくは牛乳停止又は牛乳のみの提供となる場合
・停止していた給食を再開する場合

・傷病等により、学校給食を実施する日において6日以上欠食する場合

※期限内に提出がない場合は、学校給食費の減額処理や学校給食の提供ができなくなりますので、あらかじめご承知おきください。

*おはしやスプーン、フォークなどはご家庭からの持参をお願いします。毎日持ち帰り、清潔にしてください。ご協力をお願いします。

