



今月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。埼玉産の食材や郷土料理を取り入れた給食を通して、ふるさとへの愛着を深める取組が県内で実施されます。本校でも積極的に県内産の食材や郷土料理を取り入れた献立を考えています。

Table with columns: 日 (Day), 曜 (Day of Week), こんだてめい (Menu Name), 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 (g). Rows include '世界の料理「フランス」' and '地場産物活用ウィーク'.

☆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ています。毎日持ち帰り、清潔にしてください。ご協力をお願いいたします。

「フランスの食文化を感じる学校給食」
2024ツール・ド・フランスさいたまクリテリウムが11月2日(土)に開催されます。それに合わせて、子どもたちが食を通して外国への興味関心を高めることを目的として、学校給食にフランス料理を取り入れた「フランスの食文化を感じる学校給食」を全ての市立小・中・中等教育・特別支援学校において実施します。

