

風や日射しも暖くなり、若葉の緑が美しい季節となりました。子どもたちの元気な挨拶にパワーをもらいながら、給食室一同おいしい給食づくりに励んでいます。今月は春が旬の食材がたくさん登場します。

Table with columns: 日曜, こんだてめい, 体をつくる赤の食品, エネルギーになる黄の食品, 体の調子を整える緑の食品, エネルギー(kcal), たんぱく質(g). Rows include 端午の節句献立, オリパラ献立【オーストラリア】, オリパラ献立【東京】, 八十八夜献立, オリパラ献立【ブラジル】, 郷土料理【山口県】, 球技大会応援献立.

☆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。

