

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 various meals like セルフハンバーガー, マーボーなすどうふ, きびなごのかりかりフライ, 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。
★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。

