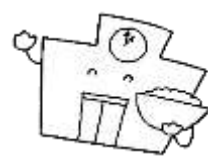


4月給食だより

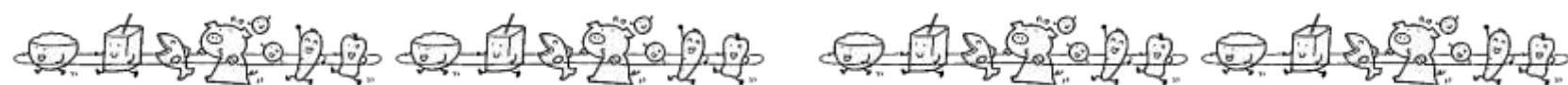


にゅうがく しんきゅう
ご入学、ご進級おめでとうございます



しんねんど はじ ぎゅうしょく じゅんび しょくじ かた かつどう とお のぞ しょくしゅうかん しょく かん じっせんりょく
新年度が始まりました。給食は、準備から食事、片づけまでの活動を通して、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけることを目指します。食を通じて、子どもたちが元気に毎日を過ごしていけるように努めていきますので、よろしくをお願いします。

きゅうしょく 給食のやくそく



まごわやさしい献立 まめ類、ごま（種実類）、わかめ（海藻類）、野菜、魚や小魚、しいたけ（きのこ類）、いも類を使った献立です。「まごわやさしい」の食材をそろえると、現在の食生活で不足しがちな栄養素を補うことができ、栄養バランスが整いやすくなります。

☆15日（火）… わかめごはん、牛乳、いわしの梅煮、ごま和え、じゃがいものみそ汁

骨コツメニュー 骨を強くする「カルシウム」が多くとれる料理です。

☆23日（水）… 桜えび入りかき揚げ、切干し大根のみそ汁

たのしみひとしな ふるさと発見ランチ

☆18日（金）… 桑名市産の「たけのこ」を使った「チンジャオロース」です。

☆21日（月）… 三重県産の「春キャベツ」を使った「春キャベツのポトフ」です。

ワールドランチ

☆17日（木）… イタリア料理の「野菜と豆のボルペッティーニ」です。



どういつ 統一メニューについて くわな たど ながしまちく きゅうしょく つく しせつ きかいきぐ ちが ぶぶんてき おな
桑名・多度・長島地区それぞれ、給食を作る施設や機械器具に違いはありますが部分的に同じメニューが出来るよう工夫して、月に数回程度、献立を統一します。