

Table with columns: 日, 曜日, 牛乳, 主食, 主菜・副菜・デザート, からだをつくる, エネルギーになる, からだちよし との 体の調子を整える, 栄養価 (エネルギー(kcal), たんぱく質(g)), 献立(こんだて)メモ. Rows include items like わふうスープ, スパゲッティー, むぎごはん, etc.

◎献立名欄にある斜体・下線の献立は、食育の取組として注目していただきたい献立です。(旬の食材、世界の料理、郷土料理、行事食など)

◎献立は感染症や、材料の仕入れ、天候などによって変更になる場合があります。

◎給食当番は必ずマスクを着用し、手洗い、アルコール消毒をしてから配膳を行います。

◎★小松菜は、地産地消の取組で、足立区辰沼にある宇佐美農園から新鮮な野菜を届けていただきます。

◎表示しているエネルギー量・たんぱく質量は、3・4年生の値です。1・2年生は0.8倍、5・6年生は1.2倍の値です。

グリーンピースのさやむき

5/12(木)に、2年生ときりのはさんがグリーンピースのさやむきを行います。グリーンピースは4~6月にかけて旬をむかえる春の野菜です。ご家庭では缶詰や冷凍のものを使うことも多いのではないのでしょうか？旬のグリーンピースは缶詰や冷凍のものに比べ、やわらかく甘みが強いととてもおいしいです。子どもたちにはさやをむく体験をしてもらうとともに、グリーンピースのことを知り、食べられるようになるきっかけになれば良いという気持ちも込めて、体験してもらいます。当日は、手洗い・アルコール消毒・マスクの着用をしっかりと行って実施いたします。



こんげつのきゅうしょくもくひょう

良いマナーを身につけよう

給食行事予定

特にありません。

