

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, からだちよしの体の調子を整える, 栄養価, 献立(こんだて)メモ. Rows include meals like さけバターしょうゆごはん, マーボーやきそば, いわしのかばやきどん, 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。



外国語授業とのコラボレーションメニュー
6年生が外国語の授業で、グループに分かれて給食の献立を考えました。その中から、各クラス1グループの献立を実際に提供します。6年3組の献立は3月に登場します！



こんげつのきゅうしょくもくひょう
体のもととなる豆類を食べましょう
給食行事予定
特にありません。

