



きゅうしょくだより

【家庭数配付】

令和5年(2023年)2月3日

札幌市立栄町小学校

札幌市立栄北小学校

2月是一年で一番寒い季節です。今年はコロナの他に、インフルエンザの流行も心配されます。予防の基本は、手洗いの他に、十分な栄養と睡眠をとることです。

バランスのよい食事とは？

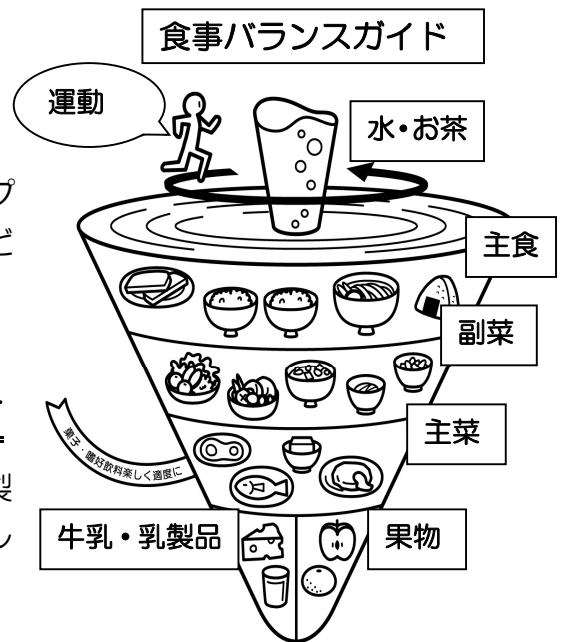
1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいのかを表しているのが、右の「食事バランスガイド」です。

「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」のグループをまんべんなく、コマの形になるように（上のグループほどしっかり）食べるとバランスがとれる食事になります。



給食はバランス食の見本です

給食は主食、主菜、副菜、牛乳・乳製品と時々果物もついて、5つの料理グループがよくそろっています。



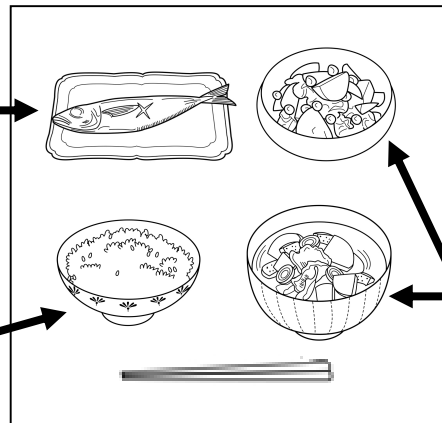
主食、副菜、主菜を そろえましょう！

主菜

血や肉になるもの
(肉、魚、卵、大豆製品)

主食

働く力になるもの
(ごはん、パン、麺)



牛乳・乳製品、果物

副菜

体の調子を整えるもの
(野菜、きのこ、海藻類)



食事の基本はごはん食にあります



最近は脂質のとりすぎで、栄養バランスがくずれてきています。

日本人が昔から食べてきたごはんをしっかり食べ、魚や肉や卵、野菜・果物、海藻、豆類などを使った一汁三菜（いちじゅうさんさい）または一汁二菜（いちじゅうにさい）という食べ方がバランスのよい食事に近くなります。



2月のよていにこんだて

栄町小学校

月	火	水	木	金
6 5・6年スキー学習 ごはん みそおでん ポークシュウマイ のりとあさりのつくだに	7 パスタ クリームソース ストローポテトサラダ うんしゅう みかんゼリー	8 こまつなピラフ とうふナゲット マセドニア	9 といミックスどん みそしる (じゃがいも・わかめ) たたききゅうり	10 かくしよくパン ワンドンスープ ポテトポロネース チョコクリーム
精白米/焼きちくわ ひじき入りがんも 厚揚げ うずら卵 こんにやく にんじん 大根 ふき 昆布 みそ/豚肉 牛肉 玉ねぎ でん粉 大豆 酒 砂糖 塩 しょうゆ 小麦粉 香辛料 タビオカ 揚げ油/あさり 生姜 のり ひじき 水あめ/	ソフトパスタ ベーコン 小松菜 玉ねぎ たもぎたけ 小麦粉 バター 油 チーズ 牛乳 スキムミルク 豆乳 みそ 豚骨スープ/ハム キャベツ きゅうり コーン じゃがいも 揚げ油 ごま/みかん果汁 粉あめ ゲル化剤 ビタミンC/	胚芽米 大麦 バター ベーコン にんじん 玉ねぎ にんにく コーン 油 小松菜/焼き豆腐 鶏肉 玉ねぎ 油 卵 かたくり粉 揚げ油 ケチャップ ソース 砂糖//缶詰(みかん) 梨 黄桃 白桃 ぶどう) オレンジジュース砂糖/	精白米 鶏肉 生姜 小麦粉 かたくり粉 揚げ油 厚揚げ にんじん 玉ねぎ たけのこ しいたけ ピーマン 油 /じゃがいも わかめ 長ねぎ みそ/きゅうり ごま ごま油 /	小麦粉 卵 スキムミルク/ワンドン皮 豚肉 にんじん ほうれん草 もやし メンマ 長ねぎ 生姜 にんにく 油/じゃがいも 揚げ油 パン粉 バター パセリ/豆乳 チョコレート ココア コーンスターチ/
13 ごはん いもだんごじる にしんフライ いぞあえ	14 かんどんめん シナモンポテト はまさき(みかん) 3・4年スキー学習	15 ふかがわめし みそしる (あぶらあげ/こまつな) ぶたにくのごまあげ ミニトマト	16 ごはん ローペンタン ほっけカレーあげ きいほしだいこんのにつけ	17 せわりコッペパン チキンクリームシチュー セルフドック パインかんづめ
精白米/鶏肉 じゃがいも かたくり粉 にんじん 大根 ごぼう 油 長ねぎ/にしん 小麦粉 パン粉 でん粉 揚げ油 ソース/小松菜 もやし のり/	ソフトラーメン 豚肉 生姜 にんにく 油 えび いか 玉ねぎ 白菜 にんじん たけのこ きくらげ 長ねぎ チンゲンサイ ごま油 かたくり粉/さつまいも 揚げ油/はまさき/	胚芽米 大麦 あさり 生姜 にんじん ごぼう 油 みそ 葉だいこん/油揚げ 小松菜 えのきだけ みそ/豚肉 生姜 にんにく 小麦粉 かたくり粉 ごま 揚げ油/ミニトマト/	精白米/豚肉 生姜 かたくり粉 白菜 にんじん しいたけ たけのこ 長ねぎ ごま油 鶏がらスープ/ほっけ 小麦粉 かたくり粉 揚げ油/切干大根 油揚げ こんにやくさつま揚げ/にんじんさいやいんげん油/	小麦粉 卵 スキムミルク/鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん パセリ 油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 鶏がらスープ/ポークフランク/パイン/
20 リザーブ給食 ① カツカレー ② ハンバーグカレー だいこんサラダ 給食週間	21 給食週間 ごもくうどん ごまみそポテト デコボン(みかん)	22 給食週間 ちゅうかおこわ ぎょうざフリッター ちゅうかサラダ	23 てんのう たんじょうび	24 リザーブ給食 あげパン 給食週間 ① シナモンあじ ② きなこあじ ポテトスープ あさりのスパゲティサラダ ブルーベリーゼリー
精白米 じゃがいも にんじん 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 にんにく グリンピース 油 小麦粉 カレー粉 カレーフレーク 鶏がらスープ/①豚肉 パン粉 小麦粉 揚げ油/②牛肉 玉ねぎ 豚肉 パン粉 卵 牛乳 揚げ油/太根まぐろ/水煮 きゅうりにんじん ごま ごま油/	ソフトめん 鶏肉 油揚げ つと にんじん ほうれん草 ごぼう 長ねぎ しいたけ たもぎたけ/じゃがいも ごま すりごまみそ砂糖揚げ油/デコボン/	胚芽米 もち米 豚肉 生姜 しいたけ きくらげ たけのこ にんじん 栗 グリンピース 油 ごま油/豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 長ねぎ 大豆 小松菜 かたくり粉 揚げ油 油 卵 牛乳/ハム 春雨 きゅうり もやし コーン にんじん ごま油 ごま/		小麦粉 ①グラニュー糖 シナモン 揚げ油 ②きな粉 グラニュー糖 揚げ油/ベーコン じゃがいも にんじん 玉ねぎ パセリ 鶏がらスープ/あさり 生姜 スパゲティ きゅうり にんじん 油 みそ ごま ごま油/寒天 砂糖 酸味料 ぶどう糖果糖液糖 ブルーベリー果汁 果肉 /
27 ごはん とうふのトロロに かれいからあげ からしあえ	28 パスタミートソース フレンチポテト カップゼリー	3/1 ひなまつりのこんだて さけちらし すましじる (とうふ・わかめ) ごまザンギ いちごのデザート	3/2 えびいり かきあげどん みそしる (だいこん・あぶらあげ) おひたし	3/3 ロールパン ビーフシチュー もやしのごまサラダ りんご
精白米/豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ にんじん 生姜 にんにく 油 鶏がらスープ/かれい かたくり粉 揚げ油/ハム ほうれん草 キャベツ/	ソフトパスタ 豚肉 大豆 玉ねぎ にんじん マッシュルーム セロリ にんにく 油 パセリ 小麦粉 トマト デミグラスソース 鶏がらスープ/じゃがいも 揚げ油/	胚芽米 大麦 鮭 しいたけ かんぴょう にんじん さやいんげん/豆腐 わかめ しいたけ 長ねぎ/鶏肉 生姜 にんにく 揚げ油 かたくり粉 ごま/いちご いちご果汁 砂糖 ブドウ糖果糖液	精白米 えび 干しえび あさり 玉ねぎ にんじん ごぼう 春菊 ひじき 切干大根 小麦粉 卵 揚げ油 かたくり粉/大根 油揚げ みそ/小松菜 白菜 かつおぶし/	小麦粉 卵 スキムミルク/牛肉 にんにく 油 じゃがいも 玉ねぎ セロリ にんじん さやいんげん 小麦粉 ホールトマト/小松菜 もやし コーン にんじん みそ 豆板醤 すりごま/りんご/

- 牛乳200ccは毎日つきます
- 果物は天候等の事情により、変更になる時があります。
- 海産物全般(えび・わかめ・あさり・いか・魚)に小さな「かに」「えび」などが混入していることがあります。(甲殻類はかに・えび等を捕食しているため)ご了承ください。
- 献立欄には主な使用食材を記載しています。アレルギーの確認には、詳細な資料を別途用意していますので、ご希望の方は、学級担任まで連絡してください。

2月20日(月)から2月24日(金)は給食週間です。期間中は「お楽しみリザーブ給食」や給食の歴史・給食室の様子など、給食に関する動画を紹介します。



2月のよていにこんだて

6年1組

栄町小学校

月	火	水	木	金
6 5・6年スキー学習 ごはん みそおでん ポークシュウマイ のりとあさりのつくだに	7 パスタ クリームソース ストローポテトサラダ うんしゅう みかんゼリー	8 卒業お祝いバイキング こまつなピラフ とうふナゲット エビフライ とりにくのたつたあげ フレンチポテト えだまめ フロッキー ミニトマト いちご・バナナ マゼニア	9 とじミックスどん みそしる (じゃがいも・わかめ) たたききゅうり	10 かくしよくパン ワンドンスープ ポテトポロネース チョコクリーム
精白米/焼きたちわ ひじき入りがんも 厚揚げ うずら卵 こんにやく にんじん 大根 ふき 昆布 みそ/豚肉 牛肉 玉ねぎ でん粉 大豆 酒 砂糖 塩 しょうゆ 小麦粉 香辛料 タピオカ 揚げ油/あさり 生姜 のり ひじき 水あめ/	ソフトパスタ ベーコン 小松菜 玉ねぎ たもぎたけ 小麦粉 バター 油 チーズ 牛乳 スキムミルク 豆乳 みそ 豚骨スープ/ハム キヤベツ きゅうり コーン じゃがいも 揚げ油 ごま/みかん果汁 粉あめ ギュル化剤 ビタミンC/	胚芽米 大麦 あさり 生姜 にんじん ごぼう 油 みそ 葉だいこん/油揚げ 小松菜 えのきだけ みそ/豚肉 生姜 にんにく 小麦粉 かつくり粉 ごま 揚げ油/ミニトマト/	精白米 鶏肉 生姜 小麦粉 かつくり粉 揚げ油 厚揚げ にんじん 玉ねぎ たけのこ しいたけ ピーマン 油 /じゃがいも わかめ 長ねぎ みそ/きゅうり ごま ごま油 /	小麦粉 卵 スキムミルク/ワンドン皮 豚肉 にんじん ほうれん草 もやし メンマ 長ねぎ 生姜 にんにく 油/じゃがいも 揚げ油 パン粉 バター パセリ/豆乳 チョコレート ココア コーンスターチ/
13 ごはん いもだんごじる にしんフライ いぞあえ	14 えびいり かんとんめん シナモンポテト はまさき(みかん) 3・4年スキー学習	15 ふかがわめし みそしる (あぶらあげ/こまつな) ぶたにくのごまあげ ミニトマト	16 ごはん ローペンタン ほっけカレーあげ きいほしだいこんのにつけ	17 せわりコッペパン チキンクリームシチュー セルフドック パインかんづめ
精白米/鶏肉 じゃがいも かつくり粉 にんじん 大根 ごぼう 油 長ねぎ/にしん 小麦粉 パン粉 でん粉 揚げ油 ソース/小松菜 もやし のり/	ソフトラーメン 豚肉 生姜 にんにく 油 えび いか 玉ねぎ 白菜 にんじん たけのこ きくらげ 長ねぎ チンゲンサイ ごま油 かつくり粉/さつまいも 揚げ油/はまさき/	胚芽米 大麦 あさり 生姜 にんじん ごぼう 油 みそ 葉だいこん/油揚げ 小松菜 えのきだけ みそ/豚肉 生姜 にんにく 小麦粉 かつくり粉 ごま 揚げ油/ミニトマト/	精白米/豚肉 生姜 かつくり粉 白菜 にんじん しいたけ たけのこ 長ねぎ ごま油 鶏がらスープ/ほっけ 小麦粉 かつくり粉 揚げ油/切干大根 油揚げ こんにやくさつま揚げ/にんじんさいやいんげん油/	小麦粉 卵 スキムミルク/鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん パセリ 油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 鶏がらスープ/ポークフランク/パイン/
20 リザーブ給食 ① カツカレー ② ハンバーグカレー だいこんサラダ 給食週間	21 給食週間 ごもくうどん ごまみそポテト デコボン(みかん)	22 給食週間 ちゅうかおこわ ぎょうざフリッター ちゅうかサラダ	23 てんのう たんじょうび	24 リザーブ給食 あげパン 給食週間 ① シナモンあじ ② きなこあじ ポテトスープ あさりのスパゲティサラダ ブルーベリーゼリー
精白米 じゃがいも にんじん 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 にんにく グリンピース 油 小麦粉 カレー粉 カレーフレーク 鶏がらスープ/①豚肉 パン粉 小麦粉 揚げ油/②牛肉 玉ねぎ 豚肉 パン粉 卵 牛乳 揚げ油/大根まぐろ水煮 きゅうりにんじん ごま ごま油/	ソフトめん 鶏肉 油揚げ つと にんじん ほうれん草 ごぼう 長ねぎ しいたけ たもぎたけ/じゃがいも ごま すりごまみそ砂糖揚げ油/デコボン/	胚芽米 もち米 豚肉 生姜 しいたけ きくらげ たけのこ にんじん 栗 グリンピース 油 ごま油/豚肉 鶏肉 キヤベツ 玉ねぎ 長ねぎ 大豆 小松菜 かつくり粉 揚げ油 油 卵 牛乳/ハム 春雨 きゅうり もやし コーン にんじん ごま油 ごま/		小麦粉 ①グラニュー糖 シナモン 揚げ油 ②きな粉 グラニュー糖 揚げ油/ベーコン じゃがいも にんじん 玉ねぎ パセリ 鶏がらスープ/あさり 生姜 スパゲティ きゅうり にんじん 油 みそ ごま ごま油/寒天 砂糖 酸味料 ぶどう糖果糖液糖 ブルーベリー果汁 果肉 /
27 ごはん とうふのトロロに かれいからあげ からしあえ	28 パスタミートソース フレンチポテト カップゼリー	3/1 ひなまつりのこんだて さけちらし すましじる (とうふ・わかめ) ごまザンギ いちごのデザート	3/2 えびいり かきあげどん みそしる (だいこん・あぶらあげ) おひたし	3/3 ロールパン ビーフシチュー もやしのごまサラダ りんご
精白米/豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ にんじん 生姜 にんにく 油 鶏がらスープ/かれい かつくり粉 揚げ油/ハム ほうれん草 キヤベツ/	ソフトパスタ 豚肉 大豆 玉ねぎ にんじん マッシュルーム セロリ にんにく 油 パセリ 小麦粉 トマト デミグラスソース 鶏がらスープ/じゃがいも 揚げ油/	胚芽米 大麦 鮭 しいたけ かんぴょう にんじん さやいんげん/豆腐 わかめ しいたけ 長ねぎ/鶏肉 生姜 にんにく 揚げ油 かつくり粉 ごま/いちご いちご果汁 砂糖 ブドウ糖果糖液	精白米 えび 干しえび あさり 玉ねぎ にんじん ごぼう 春菊 ひじき 切干大根 小麦粉 卵 揚げ油 かつくり粉/大根 油揚げ みそ/小松菜 白菜 かつおぶし/	小麦粉 卵 スキムミルク/牛肉 にんにく 油 じゃがいも 玉ねぎ セロリ にんじん さやいんげん 小麦粉 ホールトマト/小松菜 もやし コーン にんじん みそ 豆板醤 すりごま/りんご/

- 牛乳200ccは毎日つきます
- 果物は天候等の事情により、変更になる時があります。
- 海産物全般(えび・わかめ・あさり・いか・魚)に小さな「かに」「えび」などが混入していることがあります。(甲殻類はかに・えび等を捕食しているため)ご了承ください。
- 献立欄には主な使用食材を記載しています。アレルギーの確認には、詳細な資料を別途用意していますので、ご希望の方は、学級担任まで連絡してください。

● 2月20日(月)から2月24日(金)は給食週間です。期間中は「お楽しみリザーブ給食」や給食の歴史・給食室の様子など、給食に関する動画を紹介します。



2月のよていにこんだて

6年2組

栄町小学校

月	火	水	木	金
6 5・6年スキー学習 ごはん みそおでん ポークシュウマイ のりとあさりのつくだに	7 パスタ クリームソース ストローポテトサラダ うんしゅう みかんゼリー	8 こまつなピラフ とうふナゲット マセドニア	9 といミックスどん みそしる (じゃがいも・わかめ) たたききゅうり	10 かくしょくパン ワントンスープ ポテトポロネース チョコクリーム
精白米/焼きちくわ ひじき入りがんも 厚揚げ うずら卵 こんにやく にんじん 大根 ふき 昆布 みそ/豚肉 牛肉 玉ねぎ でん粉 大豆 酒 砂糖 塩 しょうゆ 小麦粉 香辛料 タピオカ 揚げ油/あさり 生姜 のり ひじき 水あめ/	ソフトパスタ ベーコン 小松菜 玉ねぎ たもぎたけ 小麦粉 バター 油 チーズ 牛乳 スキムミルク 豆乳 みそ 豚骨スープ/ハム キャベツ きゅうり コーン じゃがいも 揚げ油 ごま/みかん果汁 粉あめ ゲル化剤 ビタミンC/	胚芽米 大麦 バター ベーコン にんじん 玉ねぎ にんにく コーン 油 小松菜/焼き豆腐 鶏肉 玉ねぎ 油 卵 かたくり粉 揚げ油 ケチャップ ソース 砂糖//缶詰(みかん 梨 黄桃 白桃 ぶどう) オレンジジュース砂糖/	精白米 鶏肉 生姜 小麦粉 かたくり粉 揚げ油 厚揚げ にんじん 玉ねぎ たけのこ しいたけ ピーマン 油 /じゃがいも わかめ 長ねぎ みそ/きゅうり ごま ごま油 /	小麦粉 卵 スキムミルク/ワントン皮 豚肉 にんじん ほうれん草 もやし メンマ 長ねぎ 生姜 にんにく 油/じゃがいも 揚げ油 パン粉 バター パセリ/豆乳 チョコレート ココア コーンスターチ/
13 ごはん いもだんごじる にしんフライ いぞあえ	14 かんどんめん シナモンポテト はまさき(みかん) 3・4年スキー学習	15 卒業祝いバイキング ふかがわめし みそしる ぶたにくのごまあげ エビフライ とりにくのだつたあげ フレンチポテト ズッキーニ・ミニトマト えだまめ いちご・バナナ キウイフルーツ	16 ごはん ローペンタン ほっけカレーあげ きいぼしだいこんのにつけ	17 せわりコッペパン チキンクリームシチュー セルフドック パインかんづめ
精白米/鶏肉 じゃがいも かたくり粉 にんじん 大根 ごぼう 油 長ねぎ/にしん 小麦粉 パン粉 でん粉 揚げ油 ソース/小松菜 もやし のり/	ソフトラーメン 豚肉 生姜 にんにく 油 えび いか 玉ねぎ 白菜 にんじん たけのこ きくらげ 長ねぎ チンゲンサイ ごま油 かたくり粉/さつまいも 揚げ油/はまさき/	胚芽米 もち米 豚肉 生姜 しいたけ きくらげ たけのこ にんじん 栗 グリンピース 油 ごま油/豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 長ねぎ 大豆 小松菜 かたくり粉 揚げ油 油 卵 牛乳/ハム 春雨 きゅうり もやし コーン にんじん ごま油 ごま/	精白米/豚肉 生姜 かたくり粉 白菜 にんじん しいたけ たけのこ 長ねぎ ごま油 鶏がらスープ/ほっけ 小麦粉 かたくり粉 揚げ油/切干大根 油揚げ こんにやくさつま揚げ/にんじんさやいんげん油/	小麦粉 卵 スキムミルク/鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ にんじん パセリ 油 小麦粉 バター 牛乳 豆乳 チーズ スキムミルク 鶏がらスープ/ポークフランク/パイン/
20 リザーブ給食 ① カツカレー ② ハンバーグカレー だいこんサラダ 給食週間	21 給食週間 ごもくうどん ごまみそポテト デコボン(みかん)	22 給食週間 ちゅうかおこわ ぎょうざフリッター ちゅうかサラダ	23 てんのう たんじょうび	24 リザーブ給食 あげパン 給食週間 ① シナモンあじ ② きなこあじ ポテトスープ あさりのスパゲティサラダ ブルーベリーゼリー
精白米 じゃがいも にんじん 玉ねぎ セロリ りんご 生姜 にんにく グリンピース 油 小麦粉 カレー フレーク 鶏がらスープ/①豚肉 パン粉 小麦粉 揚げ油/②牛肉 玉ねぎ 豚肉 パン粉 卵 牛乳 揚げ油/大根まぐろ水煮 きゅうり にんじん ごま ごま油/	ソフトめん 鶏肉 油揚げ つと にんじん ほうれん草 ごぼう 長ねぎ しいたけ たもぎたけ/じゃがいも ごま すりごまみそ砂糖揚げ油/デコボン/	胚芽米 もち米 豚肉 生姜 しいたけ きくらげ たけのこ にんじん 栗 グリンピース 油 ごま油/豚肉 鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 長ねぎ 大豆 小松菜 かたくり粉 揚げ油 油 卵 牛乳/ハム 春雨 きゅうり もやし コーン にんじん ごま油 ごま/		小麦粉 ①グラニュー糖 シナモン 揚げ油 ②きな粉 グラニュー糖 揚げ油/ベーコン じゃがいも にんじん 玉ねぎ パセリ 鶏がらスープ/あさり 生姜 スパゲティ きゅうり にんじん 油 みそ ごま ごま油/寒天 砂糖 酸味料 ぶどう糖果液 糖 ブルーベリー果汁 果肉 /
27 ごはん とうふのトロトロに かれいからあげ からしあえ	28 パスタミートソース フレンチポテト カップゼリー	3/1 ひなまつりのこんだて さけちらし すましじる (とうふ・わかめ) ごまザンギ いちごのデザート	3/2 えびいり かきあげどん みそしる (だいこん・あぶらあげ) おひたし	3/3 ロールパン ビーフシチュー もやしのごまサラダ りんご
精白米/豆腐 鶏肉 小松菜 長ねぎ にんじん 生姜 にんにく 油 鶏がらスープ/かれい かたくり粉 揚げ油/ハム ほうれん草 キャベツ/	ソフトパスタ 豚肉 大豆 玉ねぎ にんじん マッシュルーム セロリ にんにく 油 パセリ 小麦粉 トマト デミグラスソース 鶏がらスープ/じゃがいも 揚げ油/	胚芽米 大麦 鮭 しいたけ かんぴょう にんじん さやいんげん/豆腐 わかめ しいたけ 長ねぎ/鶏肉 生姜 にんにく 揚げ油 かたくり粉 ごま/いちご いちご果汁 砂糖 ブドウ糖果糖液	精白米 えび 干しえび あさり 玉ねぎ にんじん ごぼう 春菊 ひじき 切干大根 小麦粉 卵 揚げ油 かたくり粉/大根 油揚げ みそ/小松菜 白菜 かつおぶし/	小麦粉 卵 スキムミルク/牛肉 にんにく 油 じゃがいも 玉ねぎ セロリ にんじん さやいんげん 小麦粉 ホールトマト/小松菜 もやし コーン にんじん みそ 豆板醤 すりごま/りんご/

■牛乳200ccは毎日つきます

■果物は天候等の事情により、変更になる時があります。

■海産物全般(えび・わかめ・あさり・いか・魚)に小さな「かに」「えび」などが混入していることがあります。(甲殻類はかに・えび等を捕食しているため)ご了承ください。

■献立欄には主な使用食材を記載しています。アレルギーの確認には、詳細な資料を別途用意していますので、ご希望の方は、学級担任まで連絡してください。

● 2月20日(月)から2月24日(金)は給食週間です。期間中は「お楽しみリザーブ給食」や給食の歴史・給食室の様子など、給食に関する動画を紹介します。