



使い捨て手袋で配る日

スプーンがつく日

給食日数15日

月	火	水	木	金
お知らせ	9	10	11	12
アレルギー対応食 (対象者:小学3年以上) 卵除去(鶏卵) 対象日はありません 乳除去(乳・乳製品) 対象日はありません	ヨーグルト 野菜コロッケ さげごはん みそ汁	だいこんサラダ ハンバーグ・デミグラスソース コッペパン 野菜スープ	キャベツサラダ 豆腐ナゲット (1・2年1こ 3年~6年2こ) 麦ごはん カレーライス(乳なし)	肉じゃが いわしのしょうが煮 おなか 麦ごはん すっきり汁
15	16	17	18	19
三色あえ 蒸しシュウマイ(2こ) 麦ごはん マーボー豆腐	入学・進級お祝い献立 ブロccoliのおかかあえ 花型豆腐ハンバーグ・おろしだれ 麦ごはん すまし汁	ごぼうサラダ チキンソテー・マスタードソース コッペパン ミネストローネ	かぼちゃのそぼろ煮 大豆のつつみ揚げ 麦ごはん ためき汁	日本味めぐり給食 神奈川県 じゃがいもの甘酢あえ さばの照り焼き 麦ごはん けんちん汁
22	23	24	25	26
たけのことキャベツのみそ炒め 揚げギョウザ(2こ) 麦ごはん わかめスープ	米粉タルト いかメンチカツ カラフルピラフ ポテトスープ	なつみかん 海藻サラダ 白身魚フライ コッペパン チキンビーンズ	ふるさと岐阜の日 切干だいこんの煮物 大豆ハンバーグ・照り焼きソース 麦ごはん 若竹汁	関市食材の日 ポテトサラダ さわらの柚庵焼き 麦ごはん かぼちゃのみそ汁
29	30	給食はじまります! 毎日の給食時間を通して、みんなが気持ちよく食べられるマナーを身に付けましょう。給食当番は、安全で衛生的に配ぜんする役割があります。身支度を整え、健康チェックをして、協力し合って活動しましょう。		
今月の関市産 米粉 孫六みそ 豆腐 こまつな きゅうり 米粉マカロニ じゃがいも ゆず果汁 今月の岐阜県産 米 牛乳 りょくとうもやし 大豆もやし 豚肉 冷凍豆腐 乾しいたけ まいたけ 大豆つつみ揚げ 大豆ハンバーグ	コーンサラダ オムレツ 麦ごはん ハヤシライス	ぼうしをかぶりましょう マスクはきちんとつけましょう つめをみじかく切りましょう ていねいに配ぜんしましょう 手をせっけんできれいに洗いましょう 白衣は清けつに保ちましょう		

日本味めぐり給食
19日(金) 神奈川県 けんちん汁
 けんちん汁には、700年以上の歴史があります。落として崩れてしまった豆腐を拾い、ていねいに洗って、汁の鍋に入れたのがはじまりといわれています。食材を無駄にしないように野菜の皮や根っこ、ヘタの部分も使い、今でも豆腐を手でちぎり、崩しながら作られています。

給食には、たくさんの学びが詰まっています...

栄養バランス、食品の種類や特徴、感謝の心、食料の生産・流通・消費、日本の伝統行事と行事食、ふるさとの食文化、よりよい人間関係の形成、食事の喜び・楽しさ、世界の食文化、食に関する知識・理解・関心

献立表のマーク紹介

せんいサムライ
 せんいたっぷり献立の日です。食物せんいをいつもよりたくさんとることができる食材や料理が登場します。

アをもった 関*はもみん
 低アレルギー献立の日です。卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを使用しない給食です。牛乳はつきます。

かみかみ
 よくかむことを意識した献立の日です。かみこたえのある食材や料理が登場します。