

献立のお知らせ

令和4年4月(小学校)

弘前市西部学校給食センター(TEL 34-1006)

Table with columns: Spoon mark, Date, Dish Name, Food Type (Main, Blood/Bone, Body Balance), and Notes. Rows include items like だしおやき, しゅうまい, ふくじんづけ, etc.

ご入学・ご進級 おめでとうございます! 光あふれる春、新しい学年がスタートしました。

おいしい元気! あおもり型給食 ①「塩分」ひかえめ 小学生:2.0g、中学生:2.5g ②「野菜」たっぷり 小学生:100g、中学生:120g ③「あぶら」ほどよく ④「ごはん」しっかり ⑤「あおもり」に感謝

えいせい給食当番 毎週3日チェック 身だしなみは せいけつに!

26日のフルーツデザートのゼリーは「いちご味」! 28日の花びらラーメンは、お花見の季節にちなんで、花形のかまぼこが入った塩ラーメンです。

アレルギー対応食のお問い合わせは、学務健康課【TEL82-1835】にて随時受け付けております。

- 1. 「はし」は毎日持参です。忘れないようにしましょう。スプーンマークの日にはスプーンがつかます。
2. 材料の都合により、献立が変更になることもあります。
3. アレルギー等により使用材料や栄養価を知りたい方は学校へお問い合わせください。
4. 給食センター内では、使用材料の異なる複数の調理を行っているため、コンタミネーションの可能性あります。
5. 〇で囲んでいるものは、業者から直接納品となります。

食物アレルギーについて 弘前市教育委員会では、食物アレルギーのある希望児童を対象に、対応食を西部学校給食センター相馬中学校分室(調理場)からお届けしています。

学校給食の目標 「学校給食法」に7つの目標が定められています。 一 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 二 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むこと。...

学校給食の食事内容 給食を通して、望ましい食習慣の形成、地域の食文化や郷土料理に対する理解と関心を育みます。 副菜: 煮物、和え物、炒め物、サラダ、漬物などの料理。 主菜: 魚介、肉、卵、大豆製品を主に使用した料理。...

学校給食は、ただ空腹を満たすだけのものではなく、みなさんの健康と健やかな成長を願ってつくられています。どうぞ、大切に食べてください。

