



Table with columns: 日曜日, 献立名, 牛乳, 主な材料 (赤, 黄, 緑), エネルギーたんぱく質塩分, コメント. Rows include meals like 郷土料理給食, フレンチトースト, 節分給食, etc.

* 献立は材料の都合で変わることがあります。
* 病原性大腸菌O-157をはじめとする食中毒予防のため、和え物・サラダ類はすべて加熱処理します。
* エネルギーとたんぱく質は中学年を表しています。
* そば・落花生(ピーナッツ)・生卵は使用しません。



給食時間の様子を見ると、姿勢が悪かったり、ひじをついていたり、お箸を正しく使えていないなど、気になる食べ方をしている人を見かけます。食事のマナーを守ることは、周りの人への思いやりと、自分自身の健康にもつながります。きちんとできているか見直してみよう。



<今月の栄養目標>
食事のマナーを身に付けよう