



Table with columns: 日曜日, こんだて名, おもな材料 (血や肉になる, 熱や力になる, 体の調子をかどる), 栄養価. Rows list daily menus and ingredients.

※都合により、献立を変更することがあります。
※パン、魚、くだもの種類などは、右側の「おもな材料」欄の食品を予定しています。

<5月の献立から>

Q2日「1♡和食の日・子供の日献立」：真っすぐ伸びていくようお願いを込めただけに、「勝つ」にちなんだカツオを使い、味噌を絡めた料理を出します。みなさんがすくすくと成長することを給食室からも祈っています。
Q21日「食育の日・ご当地給食(静岡)」：毎月19日は食育の日です。ご当地給食として、地方の料理を取り入れています。5月は静岡県にしました。お茶の産地なので、キスの新茶揚げを作ります。汁物のけんちん汁には、ごぼう、大根、にんじん、しいたけ、こんにゃく、鶏肉などを使用し、具沢山にしています。

<給食費について>

給食費は公会計となっております。給食回数分の金額を振り替えます。振替日は下ようになります。振替日 4・5月分：5月末

<<保護者負担額(一食単価)>>
1・2年生：230円(245円)
3・4年生：245円(275円)
5・6年生：265円(300円)



今月のまち☆ベジ
町田市内で収穫予定は、レタス、キャベツ、だいこんです。
天候等により納品不可能な場合は、別の産地から届きます。

