



Table with 7 columns: 日 (Date), 主食 (Main Dish), 牛乳 (Milk), おかず (Side Dish), 赤の仲間・血や肉になる (Red group: Blood/Meat), 黄の仲間・熱や力の元になる (Yellow group: Source of Heat/Power), 緑の仲間・体の調子を整える (Green group: Balance Body Condition), and 1杯分・たんぱく質・脂質・食塩相当量 (1 Serving: Protein, Fat, Salt Equivalent). Rows include meals like 桜おこわ, ココアパン, 米粉のカレーライス, etc.

学校行事や食材料の都合により、献立を変更することがあります。

御入学・御進級

おめでとうございます!

ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年が始まりました。給食室では、安全でおいしい給食作りに努め、成長期の子供たちが、心も体も元気に学校生活を送れるようサポートしていきたいと思います。今年もどうぞよろしくお願ひいたします。



給食室メンバー

栄養士 調理員

森保千草 調理業務委託「東京フードサービス株式会社」社員 3名 パート7名程度 約10名で給食を作ります。

給食の納まり・食事のマナーを守りましょう

Grid of 12 illustrations with text instructions for school lunch etiquette, such as '給食の前、机の上を片付けましょう。' and '食後は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。'