






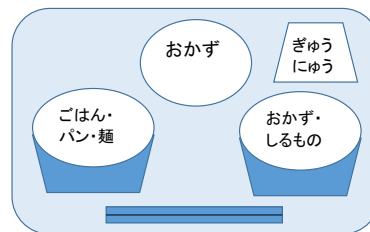


月	火	水	木	金
8 しぎょうしき 始業式 にゅうかくしき 入学式	9 いわせきはん お祝い赤飯 あかうおに 赤魚の煮つけ しゅまめ 4種豆のサラダ こうはくじる 紅白汁 	10 ミルクロール ジャム チキン甘酢からめ こまつな 小松菜とツナのサラダ	11 ごはん さんぞくや 山賊焼き さんしよくあ 三色和え だいこんしる 大根のみそ汁	12 ごはん ぶたにく やさい 豚肉と野菜のみそ炒め きのこ汁 ミルクプリン
15 ごはん ふりかけ ちくぜんに 筑前煮 じゃがいものみそ汁 	16 ポークカレーライス かいそう 海藻とかまぼこのサラダ	17 ミルク食パン ラザニア風 こんさい 根菜のスープ りんごソースのムース	18 ごはん ほっけの照り焼き もやしとあげのおひたし とんじる 豚汁	19 ごはん まいぼーどうふ 麻婆豆腐 パンサンスー
22 ごはん にくじゃが はるやさい 春野菜のマカロニサラダ 	23 スパゲッティ・ミートソース キャベツとうふ キャベツと豆腐のサラダ ヨーグルト	24 食パン ミートボールシチュー かぼちゃとベーコンの塩炒め 	25 ごはん さげ 鮭のちゃんちゃん焼き風 のっぺい汁	26 ごはん ふりかけ れんこんと豚肉の中華風煮込み てつじん 鉄人サラダ 
29 しょうわ 昭和の日 	30 しんたま ツナと新玉ねぎのごはん チキンナゲット ブロッコリー添え あおな 青菜とポテトのスープ 	<p>【学校の給食について】</p> <p>ご入学・ご進級おめでとうございます！新しい学年のスタートで、少しドキドキする時期になりました。始業式の翌日からさっそく給食が始まるので、ほっとひと息つける時間になれば良いと思います。学校の給食は給食を食べる児童生徒のみなさんの心や身体が健康に成長でき、また、食に関して正しい理解を持つことができるような内容で実施されています。様々な料理を給食で経験してみましょう。また、料理の由来や発祥の地、食材の解説などが食堂に掲示されています。給食を食べる時に一緒に確認してみましょう！</p>		

- * 毎日、牛乳が付きます。
- * 小学部の4～6年生(基準量:600kcal)に
対して中・高等部のエネルギー量は約3割
増し、小学部1～3年生は約2割減です。
- * 材料などの都合でその日の献立が変更になる
場合もあります。その時はご了承ください。



- ◎給食は左の図のようにおぼんに乗せましょう！
- ◎この他、果物やデザート、ジャム等が付くことがあります。
- ◎真ん中のお皿には肉や魚などのメインのおかずがのります。
- ◎右のお椀には献立の組み合わせによって、汁物またはおかず(和え物や煮物等)が付きます。
- ◎背中ではピンと伸ばし、前と後ろにグーをひとつ開けて姿勢よく食べましょう！