

月	火	水	木	金
7 	8 始業式 入学式	9 食パン 魚のマヨ風パン粉焼き ごぼうサラダ お祝いスープ ヨーグルト	10 ごはん ふりかけ 筑前煮 じゃがいものみそ汁	11 ごはん 麻婆豆腐 パンサンスー
14 ごはん フーチャンブルー たけのこの中華スープ ミルクプリン	15 新玉ねぎのそぼろごはん ミニカップグラタン プロッコリー添え 青菜と豆腐のスープ	16 胚芽食パン キャラメルクリーム ラザニア風 エルテンスープ オランダ	17 ごはん 白身魚の照り焼き もやしとあげのおひたし 豚汁	18 ごはん 肉じゃが 春野菜のマカロニサラダ アスパラ はるキャベツ
21 ごはん ふりかけ れんこんと豚肉の中華風煮込み 鉄人サラダ	22 カレーライス わかめサラダ	23 ミルクロール チキン甘酢からめ 小松菜とコーンのサラダ ぶどうゼリー	24 ごはん 山賊焼き 小松菜のおかか和え お麸と玉ねぎのみそ汁	25 ごはん 鮭のちゃんちゃん焼き風 のっつい汁
28 ごはん ぶたにく やさい いため 根菜スープ	29 昭和の日	30 ミルク食パン ジャム ミートボールシチュー かぼちゃとベーコンの塩炒め	 <p>ご入学・ご進級おめでとうござ います。いよいよ新学期が始まり、 給食も始業式・入学式の次の日か らさっそく始まります。本校の給 食が初めての人も昨年度も食べて いたよという人もお気に入りの食 立を見つけてもらえたなら嬉しいです。食事中の会話はマナーに気を つけながら、みんなで楽しく給食を食べましょう。そして、本校の 給食は8名の調理員さんで毎日一生懸命に作っていきますので、1 年間どうぞよろしくお願ひいたします。</p>	

- * 毎日、牛乳がつきます。
- * 小学部の4~6年生(基準量: 650kcal)に対して中・高等部のエネルギー量は約2割増し、小学部1~3年生は約3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。

