



Main table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and rows for dates (10, 11, 12, 13, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 24, 25, 26, 27, 28). Each cell contains menu items and ingredients.

元気いっぱいの1年生を迎え、新年度が始まりました。学校給食は、子どもたちが栄養バランスのとれた食事を先生やクラスの仲間と一緒に楽しく食べてほしいと思います。今年度もよろしくお願いいたします。

学校での「食育」

食育はご家庭や地域との連携を図りながら、学校全体で推進していくことが学習指導要領においても示されています。学校での食育は以下の6つの視点から行われています。

6-point nutrition education framework: 1. Understanding food enjoyment, 2. Self-management for health, 3. Correct knowledge and information selection, 4. Appreciation of food, 5. Manners and social skills, 6. Regional products and traditional food culture.

*牛乳は毎日付きます。*スプーンは、マークのある日のみ付いています。*はしは忘れないで、毎日持ってきましょう。*都合により献立の一部が変更になる場合がありますので、ご了承ください。◎給食費は食材料のみに賄われています。忘れずに納入しましょう。

★献立表の見方 (How to read the menu table) with a diagram showing how to find item names and ingredients.

Table with average nutrition values for elementary and middle schools across categories like Energy, Protein, Fat, and Fiber.

◎今月(こんげつ)の地場産物(じばさんぶつ) ◆深川産(ふかがわさん)ななつぼし ◆てづくりみそ ◆フリルレタス 地元でとれた栄養満点で環境にも優しい地場産物! 「地場産物」生産者や食べ物に感謝の気持ちをもちたいと思います。