

きゅう

しよく

給食

4月

きゅうしよくゆうびん
松本市学校給食センター

さらだのあじつけは、てづく

どれっしんぐをつかっているよ

かんりえいようし えいようし しかく
管理栄養士・栄養士の資格を

ひと かんが こんだて
もつ人が考えた献立だよ

えいよう ばらん す えんぶん かんが
栄養バランス・塩分まで考
えているよ



まつもと しさん
松本市産こしひかりを

ばあせん とつか
100 % 使っているよ

わふう しるもの に ぼ
和風の汁物は、煮干しとかつお
ぶしをつか
ぶしを使って、ていねいにだし
をとっているよ

ぱん は、じどうせい と けんこう かんが あぶら さとう しお
パンは、児童生徒のみなさんの健康を考えた、油・砂糖・塩が
すく とくべつ
少ない特別なものだよ