

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

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

さらだのあじつけは、てづくり
サラダの味付けは、手作り

どれっしんぐをつかっているよ
ドレッシングを使っているよ



まつもとしさん
松本市産こしひかりを

ばあせんとか
100%使っているよ

わふう するもの 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