



月	火	水	木	金
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ご入学・ご進級おめでとうございます。</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>具だくさんみそ汁の日にはこのマークがつきます</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>				
7 牛乳 小1欠食	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>かみかみ食材を使った献立にはこのマークがつきます</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>季節を味わう献立にはこのマークがつきます</p> </div> </div>			
10 牛乳 小1欠食	11 牛乳	12 牛乳	13 牛乳	14 牛乳
ごはん 肉じゃが じゃこあえ おぼろとうふ汁	ごはん 鶏の唐揚げ 2こ 小松菜の磯マヨあえ 豆腐と大根のみそ汁	ひじきごはん 鮭の塩焼き 塩こんぶ和え じゃがいものみそ汁	カレーライス ほうれん草とチーズのサラダ いちご入りフルーツポンチ	黒糖パン 鶏肉のマーメレード焼き ブロッコリーサラダ サイコロ野菜のスープ
17 牛乳	18 牛乳 入学・進級 お祝い献立	19 牛乳 小:2本 中:3本	20 牛乳	21 牛乳
ごはん さごしのごまがらめ のり酢あえ 春野菜の具だくさんみそ汁	ちらし寿司 蒸し鶏のごま風味あえ すまし汁 さくらゼリー	ごはん ちくわのかば焼き 白菜のおかかあえ 山菜入り豚汁	ビビンバ丼 わかめスープ ココアプリン	しょうゆラーメン 大学いも コーンサラダ
24 牛乳 中3欠食	25 牛乳 中3欠食	26 牛乳 中3欠食	27 牛乳 中3欠食	28 牛乳
発芽玄米ごはん 豚肉のしょうが炒め ごまあえ かきたま汁	ごはん 鶏肉のカレーマヨネーズ焼き マカロニサラダ コーンスープ 清見オレンジ	ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ ワンタンスープ	ごはん さばのうま煮 切り干し大根のごまマヨあえ 厚揚げのみそ汁	ピザトースト あっさりポテトサラダ ABCスープ

都合により献立を変更することがあります

食育だより

四賀学校給食センターの給食について

- 素材の味を大切に、うす味を心がけます。
- 季節の食べものを大切にします。
- 地産地消を大切に考え、地元のもの積極的に取り入れます。
- 食事のバランスを知る機会になるような献立を考えていきます。
- いろいろな料理を取り入れ、ていねいな調理を心がけます。

【主食について】

ーごはんー

給食センターで炊いています。月～木曜日です。
 松本市産のコシヒカリ100%の金芽米(さんめまい)を使用しています。

ーパンー

中原製パンさんで作っています。隔週金曜日です。
 国産小麦100%(県産50%:北海道産50%)です。
 昨年度から塩分が1.8%から1.6%に減りました。

ーめんー

ほていや製麺さんで作っています。隔週金曜日です。
 県産小麦100%です。



令和5年度 四賀給食センター職員紹介

- 所長(東部センター兼務)・・・ 谷知 巖(たにちいわお)
- 栄養教諭・・・ 神戸美穂(ごうど みほ)
- アレルギー栄養士・・・ 青木夕子(あおき ゆうこ)
- 調理員・・・ 岡澤優樹(おかざわ ゆうき)
- 本木康平(もとぎ こうへい)
- 内山美和(うちやま みわ)
- 黒木 恵(くろき めぐみ)
- 川窪明首(かわくぼ あかね)

給食センター職員一同、力を合せて安全で安心な給食づくりをしていきます。
 本年度もよろしくお願ひいたします。

お知らせ

予定献立表の配布方法が変わります。
 令和5年度5月分より、Home & Schoolのお知らせ機能を用いて、ご登録いただいているスマートフォン等へ、該当月の前月末に配信します。

