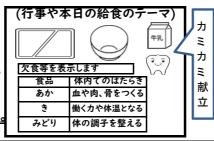
\$\ldot\{\partial\col\{\partial\col\{\partial\col\{\partial\col\{\partial\col\{\partial\col\{\partial\col\{\partial\{\col\{\al\{\col\{\al\{\col\{\col\{\al\{\col\{\al\{\col\{\col\{\al\{\con\{\col\{\con\{\col\{\col\{\col\{\con\{\con\{\con\{\con\{\con\{\con\{\con\{\con\{\con\{\

- ②- ④ 。 の予定献立表 🕅 材料、その他の都合により献立を変更することがありま

※アレルギー詳細献立表もあわせてごらんください



西原町学校給食共同調理場

TEL: 945-4935

<給食目標> 協力して給食の準備や後片付けをしよう |<栄養目標> 献立や食べ物の名前を知ろう

※ カミカミ献立・・・ 噛み応えのあるメニューが入っていいます。 よく噛んで食べよう!



ご入学・ご進級おめでとう ございます。新しい学級・ 先生・お友だちと、その変化 にドキドキ・ワクワクしている ことと思います。これから一

年間、学校給食を通して「食」について学んでいき ましょう。「安全でおいしい給食づくり」と「みなさん の心とからだに元気を届ける」を目標に、給食セン ター職員一同、力を合わせてがんばりますので、 今年度もどうぞよろしくお願いします('◇')ゞ











実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄 まう しょくしゅう のぞ しょくしゅうかん しょく かん 養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する 実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、 衛生管理の徹底に努めています。



※食材に異物混入がないか

もチェックします

や果物を除き、 すべて加熱くい た食品は、中心温

度を測定します

生で食べるミニトマト 調理後2時間以内に 喫食できるよう、 時間を考えて 調理します。(節







