



Main menu table with columns for date, meal name, ingredients, energy, and nutrition.

◎ぎゅうにゅうは、まいにちつきます。
*材料の都合により、献立を変更することがあります。

※3月分の給食費口座引き落としは、
3月31日(月)です。口座の残高
確認をお願いいたします。

Table showing energy and nutrient values for elementary and middle school students.

1年間ありがとうございました!

だんだんと春を感じる季節となりました。この1年での子ども心身ともに成長し、一段とたくましくなった様子がうかがえます。日々の給食を通してそのサポートができていたらうれしいです。



ご卒業おめでとうございます!

3月7日(金)「卒業お祝い給食」
健康な体は、毎日の食事の積み重ねです。今食べている食事は「未来の自分」をつくるための土台になることを忘れないでください。7日は、卒業お祝い給食です。



★お知らせ★
3日(月) ひなまつり献立
6日(木) 中学校3年(9年)生のみなさんには、お祝いの一つとして献立を変更してお届けします。
「コッペパン・チョコクリーム」、「やさしいコロケ・ソース」
↓
「揚げパン」、「肉団子(2コ)」を出します。

カルシウムと鉄分補給に!

給食レシピ「カル鉄サラダ」



Recipe ingredients table for 'カル鉄サラダ'.

《作り方》

- ① ひじきは水で戻してよく水洗いをする。鍋にひじきと水と調味料を入れ煮る。容器に入れ変え冷ます。
② きゅうりは輪切りに、にんじんは千切りにしてさっとゆでた後、ひろげて冷ます。
③ ハムは細切りにする。スライスチーズは角切りにする。(小さくちぎってもいいです。)
④ リンゴ酢とサラダ油をよく混ぜて、①、②、③を入れ和える。