

Table with columns for Date, Day, Main Course, Dairy, Side Dish, Protein Source, Energy Source, Body Regulation, Energy Value, and Notes. It details the menu for each day from April 6th to 30th, including items like Chicken Rais, Potato Salad, and various soups, along with their nutritional components and preparation notes.

入学・進級おめでとうございます. 2・3年生は7日から、1年生は10日から給食が始まります。文花中の給食では、「定番メニュー」はもちろん、「世界の料理」「郷土料理」「行事食」「旬の食材を使った献立」などを取り入れていきます。また、ホームページに献立表を載せていますので、過去の献立を見返すこともできます。保護者の皆様にも、どのような給食が出ているか献立を見ていただき、ご家庭でも給食を話題にしてください。

給食は、栄養バランスのよい食事のお手本です! 主菜: 魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、主に体をつくるものとなる食品を多く使ったおかず。牛乳: 骨や歯をつくるものとなるカルシウムを多く含む。副菜・汁物: 野菜やきのこ、いも、海藻類など、主に体の調子を整えるものとなる食品を多く使ったおかずや汁物。

給食の約束. みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。★せっけんで手をきれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。☆給食当番は、身支度をしっかり整えましょう。マスクはご家庭でご用意ください。★給食準備を早くして、食事時間をしっかりとりましょう。「いただきます」の目標時間は12:55です。☆苦手な食べ物でも、一口食べてみましょう。★片付けも給食当番に協力しましょう。

給食室メンバー紹介 【給食委託会社】 東都給食株式会社 【調理員】 佐山・上村・今井 鈴木・大野・小澤・野口・藤木

今年度も、みなさんに喜ばれる、おいしい給食作りを給食室一同で頑張ります。

世界の料理 イタリア. 日本でもなじみ深いイタリア料理。中でもパスタやピザは手軽に味わえる料理です。イタリア料理は、2010年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。

今月の目標: 協力して楽しい給食にしよう ※献立は都合により変更することもあります。