

えいようさんしよく 栄養三色

3つのなかまに分けられます 食べ物、はたらきによって

きいろ



ねつやエネルギーのもとになる

あか



からだをつくる

みどり



からだのちょうしをととのえる

はしの持ち方レッスン



①えんぴつを持つように1本を持つ。②点線の部分にもう1本を入れる。③上手に持てたら上のはしだけ動かしてみよう。

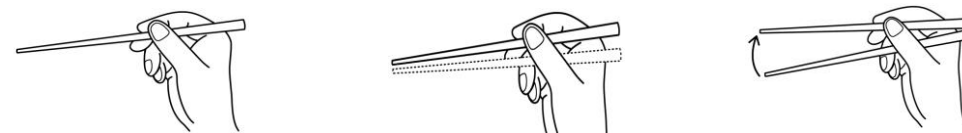


Table with columns for nutrients: 区分, エネルギー, たんぱく質, しつ, ナトリウム, カルシウム, マグネシウム, 鉄, ビタミン (A, B1, B2, C), 食物せんい.

加工食品の配合内容については、学校にお知らせしています。ただし、同一工場で製造している他製品の使用原材料については、記載しておりません。

5日(火)

1~5年生

6年生

Menu for 1-5th graders: レタスのスープ, トンカツ, ゆでキャベツ, ロールケーキ.

Menu for 6th graders: レタスのスープ, にこみハンバーグ, さけフライ, ブロッコリー, バターコーン, セレクトデザート.

6年生のセレクトデザートは、ロールケーキ・プチケーキ(チョコ)・ドーナツ・いちごジュレの4種類のデザートの中から、事前に選んでおいたものを食べます。

1日(金)

Red Rice Lesson: どうしてお祝いの時に、赤飯を食べるのでしょうか? Includes text about the history of red rice and a recipe for red rice with adzuki beans.

Table of food items and their quantities for the 1st (Friday) menu, including items like 中華めん, 肉シューマイ, and バター.

4日(月)

6日(水)

7日(木)

8日(金)

Menu for 4th (Monday): みそしる, セルフキンパコ, やきのり.

5th (Tuesday) Graduation Announcement: 5日(火)は卒業・修了お祝い献立です。 Includes a musical graphic and text about the graduation menu.

Menu for 6th (Wednesday): マーボー豆腐, パンサンデー, つぼづけ, こざかなミックス.

Menu for 7th (Thursday): 赤飯, けいにくのからあげ, すましじる, なのはなのあえもの.

Menu for 8th (Friday): ワンタンスープ, ポテトサラダ, スライスチーズ.

令和6年3月分(Cグループ)

学校給食予定献立表

Table with columns for dates 11日(月), 12日(火), 13日(水), 14日(木). Each column lists menu items like 'ごはん', '牛乳', 'コッペパン', 'たまごスープ', 'ポークビーンズ', 'チキンカレー', 'ごぼうサラダ', 'かやくうどん', and 'ふたにくとキャベツのいためもの' with their respective quantities and colors.

卒業・修了おめでとう! Illustration of two children in graduation gowns holding diplomas, surrounded by decorative flowers.

Table with columns for dates 18日(月), 19日(火), 21日(木). Includes '旬の食材: 鱈(さわら)' section with text explaining the benefits of cod in spring. Menu items include 'かきたまじる', 'さわらのにつけ', 'マカロニシチュー', 'さんしょくサラダ', 'ベジタスープ', 'てりやきハンバーグ', and 'しそのふりかけ'.

菜の花のあえもの 7日(木) Information about the '菜の花のあえもの' (Broccoli Salad) menu item, including its nutritional benefits and a photo of the dish.

地産地消の取り組み (Local Production, Local Consumption) Information about the '米' (rice) menu item, highlighting 'ヒノヒカリ' rice from Osaka Prefecture.

セルフキンパ 4日(月) Information about the 'キンパ' (Kimchee) menu item, explaining it's a Korean-style rolled rice cake.

ふり返ってみよう。 (Let's reflect.) Information about the '振り返り' (reflection) menu item, including a list of 10 points for students to check during their meal.

JAグリーン大阪 農産物直売所「フレッシュ・クラブ」 Advertisement for the JA Green Osaka Fresh Club, providing details on location, hours, and contact information.