

| 月 | | 火 | 水 | 木 | 金 |
|--|--|--|--|--|--|
| 3 | 牛乳 中学欠食 | 4 牛乳 | 5 牛乳 小11:45~ | 6 牛乳 6-2希望献立 | 7 牛乳 まつかぜ・つつじ欠 |
| ごはん 波田産オクラのみそ汁 松風焼き 即席漬け | | ごはん うどん汁 かつおの竜田揚げ からしあえ | ごはん ポークカレー 豆と五穀米サラダ りんご りんごは波田産です | クロワッサン(卵なし、乳あり) コーンスープ ささみのレモンソース カミカミサラダ みかんクラブ(乳卵小麦不使用) | ごはん 白菜そぼろ汁 さわらの照り焼き まぜっこサラダ |
| 10 | 季節のおすすめの献立にはこのマークがついています。  | 11 牛乳 3-1希望献立 | 12 牛乳 | 13 牛乳 中1欠食 | 14 牛乳 |
| | | わかめごはん かきたま汁 鶏のから揚げ(低学年1個、4年~2個) ブロッコリーサラダ レモンソーダゼリー | ごはん ワンタンスープ マーボー豆腐 もやしのナムル 今月のねぎは波田産です | 食パン はるさめスープ チリコンカン ごまネーズサラダ いちごジャム | ごはん 豆腐のみそ汁 銀ひらすの塩麴焼き 大根のべっこう煮 |
| 17 牛乳 | 18 牛乳 | 19 牛乳 | 20 牛乳 | 21 牛乳 | |
| ごはん キムチ鍋 春巻き(小1本、中2本) バンバンジーサラダ | ごはん なめこ汁 サイコロステーキ ごぼうサラダ | 栗ごはん 具だくさんみそ汁 さばの塩焼き 大豆のサラダ | 切込丸パン レタススープ ハンバーグケチャップソース ツナポテトサラダ | ごはん さつま汁 みそカツ かぶの浅漬け | |
| 24 牛乳 | 25 牛乳 6-3希望献立 | 26 牛乳 まつもとの日 | 27 牛乳 もったいない献立 | 29 牛乳 小2欠食 | |
| ごはん 豚汁 安曇野わさびコロッケ レモンチーズサラダ | キムタクごはん ABCスープ チキンのコーンフレック焼き 大根とホタテのサラダ プルベリークルト(乳卵小麦不使用) | ごはん のっぺい汁 ちくわのかば揚げ ゆかりあえ 長野県の食文化に根付いているちくわを使った献立です。 | 黒砂糖パン オニオンスープ ほうれんそうおんレタケチャップソース かぼちゃサラダ 皮付きりんご | ごはん 白菜のみそ汁 いかのしょうが焼き さつまいもとひじきの煮物 | |
| 31 牛乳 | かみごたえのある献立にはこのマークがついています。  | | 具だくさんみそ汁にはこのマークがついています。  | 郷土料理にはこのマークがついています。  | 子どもたちが学校で見た地場産物と生産者さんの紹介を動画です! <オクラとなしの動画>  |

食育だより

行事は変更になる場合があります。都合により献立が変更になることがあります。

食物アレルギー講演会があります。最新の食物アレルギー対応について学んでみませんか？

<日時> 令和4年11月3日(木・祝日)
 <場所> 松本市浅間温泉文化センター
 <内容>

「学校給食での食物アレルギー対応について」
 学校給食課 管理栄養士
 「食物アレルギーとの上手な付き合い方」
 長野県立こども病院 伊藤靖典氏
 ○詳しくは学校から配られる緑のチラシをご覧ください!



まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物「食品ロス」この「もったいない」を減らすために、どうしたらいいでしょうか。給食はみなさんに合った量を計算して作っています。コンテナへ返却する前のごはんパット、丸缶の中を見たことはありますか？まずは現状を知ることからはじめてみよう！