

4月分こんだて予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシピーを掲載しています。
*食品名は、献立ごとに記載しています。
加工品が一番多いところに含まれています。



学校給食摂取基準			
	低学年	中学年	高学年
熱量(kcal)	530	650	780
たんぱく質(g)	21.9	26.8	32.2

富士見市学校給食センター

《小学校》

令和8年度

日曜日	主 食	こ ン だ て			は し	食 品 名					
		つけるもの かけるもの	牛乳	お か ず		主に体を作る	主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる			
13月	ごはん		○	根菜みそ汁 さわらのねぎソースかけ つぼづけ カスタード風クレープ		牛乳	ぶた肉 かつおぶし みそ さわら	しょうが にんじん ごぼう 大根 こんにゃく しょうが 長ねぎ つぼづけ きゅうり	ご はん 油 ごま油 さとう カスタード風クレープ		
14火	とりごぼうごはん	※ソース	○	春のすまし汁 メンチカツ とりごぼうごはんの具		牛乳	かつおぶし こんぶ ぶた肉 とうふ かまぼこ もずく メンチカツ とり肉 かつおぶし 油あげ	玉ねぎ 糸みつば しょうが ごぼう こんにゃく えだ豆	ご はん 油 油 さとう		
15水	ホット中かめん	※ドレッシング	○	中かめんかけラーメン ポークしゅうまい(2こ) 中かサラダ		牛乳	ぶた肉 とりガラ ポークしゅうまい	しょうが にんにく にんじん しいたけ 竹の子 もやし キャベツ	中か ホッ ト 油 でんぶん ごま油 中かドレッシング		
16木	マーブル食パン (ココア)	※ドレッシング	○	チンゲン菜のクリームに(乳) いかのガーリックあげ イタリアンサラダ		牛乳	とり肉 ガラスープ 調理用牛乳 チーズ いか	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム チンゲン菜 にんにく にんじん 大根 きゅうり	パ ン (コ コ ア) じゃがいも 小麦こ 油 バター 生クリーム でんぶん 油 イタリアンドレッシング		
17金	ごはん	※しょうゆ	○	富士見だんご汁 富士見みそいため おひたし		牛乳	かつおぶし こんぶ とり肉 油あげ 富士見かぶボール ぶた肉 みそ	にんじん 玉ねぎ 竹の子 長ねぎ しょうが しょうが キャベツ にんじん ほうれん草 もやし	ご はん 油		
20月	キムタクごはん		○	春さめスープ ぼうぎょうざ キムタクごはんの具		牛乳	とり肉 とりガラ かまぼこ ぼうぎょうざ ぶた肉	にんじん 玉ねぎ 竹の子 長ねぎ にんじん キムチ たくあん あさつき	ご はん 春さめ 油 ごま油		
21火	ごはん		○	わかめのみそ汁 いわしのうめに あつあげと小松なの オイスターいため		牛乳	かつおぶし こんぶ わかめ みそ いわしのうめに とうふあげ	にんじん 玉ねぎ 大根 えのき 長ねぎ にんにく しょうが 小松な	ご はん じゃがいも ごま油 さとう でんぶん		
22水	黒パン		○	ミネストローネ とり肉のからあげ コーンとえだ豆のソテー		牛乳	ベーコン とりガラ とり肉	にんにく にんじん 玉ねぎ キャベツ トマト パセリ しょうが えだ豆 とうもろこし	黒 パ ン マカロニ でんぶん 油 油		
23木	ライスボール パン	※ドレッシング	○	かぶのポトフ アンサンブルエッグ(かぼちゃ)卵 カラフルサラダ		牛乳	ベーコン ウインナー とりガラ かぼちゃアンサンブルエッグ	みかんジュース 玉ねぎ にんじん かぶ キャベツ パセリ	ル ア イ ス ボ ー ごまドレッシング		
24金	ごはん		○	肉じゃが かれいのたつ田あげ きんぴらごぼう		牛乳	ぶた肉 かつおぶし かれいのたつ田あげ	にんじん 玉ねぎ こんにゃく いんげん ごぼう にんじん	ご はん 油 油 油 さとう		
27月	バーガーパン	※ドレッシング	○	野菜スープ ハンバーグ きゅうりとコーンのサラダ		牛乳	とり肉 とりガラ かまぼこ ハンバーグ	にんじん 玉ねぎ キャベツ チンゲン菜 玉ねぎ とうもろこし きゅうり	バ ー ガ ー パ ン 油 さとう コーンクリームドレッシング		
28火	麦ごはん		○	カレー(乳) 豆乳コロッケ フルーツポンチ		牛乳	ぶた肉 ガラスープ スキムミルク チーズ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ りんご	麦 ご は ん 油 じゃがいも 小麦こ バター カレールー とうもろこしコロッケ 油 りんごゼリー ゼリー		
30木	竹の子ごはん	※ソース	○	春野菜のみそ汁 あじフライ 竹の子ごはん		牛乳	かつおぶし とうふ みそ あじフライ とり肉 油あげ かつおぶし	にんじん 玉ねぎ かぶ アスパラガス にんじん 竹の子 えだ豆	ご はん 油 油 さとう		
計13回	●(こ)は個数に分けるものです。 ●(ほ)は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。 ●毎日、先割れスプーンもしくはフォークがつかます。							平 均	低学年 熱量(kcal) 595kcal たんぱく質(g) 25.4g	中学年 654kcal 27.5g	高学年 717kcal 29.6g

献立予定表のアレルギー表示
●(卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。 ●そばの使用はありません。
●パンは、同一工場内において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

●献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881
●本学の食品名は富士見市で採れたものです。
※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

給食だより

おたよりは裏面にも続きます。

令和8年度の学校給食費について

①学校給食費の改定について

富士見市の給食費は、令和2年4月に改定して以来、6年間値上げをせずに据え置いてまいりました。しかしながら、物価高騰により学校給食で使用する食材価格が上昇しており、令和6年度、令和7年度においては、保護者の皆様の負担を据え置きつつ、給食費の値上げ相当分を支援させていただきました。

こうした公費による支援と、食材選定、献立の工夫等で対応してまいりましたが、物価高騰が止まる傾向になく、今後においても食材費の不足が想定されることから、市では学校給食費の適正な価格を算出し、令和8年4月からの学校給食費の改定を実施させていただくことといたしました。

大切なお子様の健やかな成長のため、これからも安全・安心な給食を届けられるよう努めてまいります。保護者の皆様におかれましてはご理解賜りますようお願い申し上げます。

②令和8年度小学校の給食費を無償化します。

①のとおり、学校給食費の改定は実施いたしますが、国の給食費負担軽減交付金を活用し、**令和8年度の小学校の学校給食費を無償化いたしますので、保護者の皆様のご負担はありません。**

令和7年度の給食費	改定後の給食費	令和8年度保護者負担額
4,300円	5,200円	0円

※今後、国の動向を注視し、変更などがある場合は改めてお知らせいたします。

令和8年度 学校給食実施計画

計画日程		祝日等
第1学期	4月13日(月)～4月30日(木)	昭和の日 4/29
	5月1日(金)～5月29日(金)	みどりの日 5/4 こどもの日 5/5 振替休日 5/6
	6月1日(月)～6月30日(火)	
	7月1日(水)～7月15日(水)	海の日 7/20
	計	64回
第2学期	8月27日(木)～8月31日(月)	
	9月1日(火)～9月30日(水)	敬老の日 9/21 国民の休日 9/22 秋分の日 9/23
	10月1日(木)～10月30日(金)	スポーツの日 10/12
	11月2日(月)～11月30日(月)	文化の日 11/3 振替休日 11/23
	12月1日(火)～12月22日(火)	
	計	78回
第3学期	1月12日(火)～1月29日(金)	元日 1/1 成人の日 1/11
	2月1日(月)～2月26日(金)	建国記念の日 2/11 天皇誕生日 2/23
	3月1日(月)～3月24日(水)	振替休日 3/22
	計	49回
	年間実施計画日数	191回

※年間実施計画の回数は191回とし、3月については小・中それぞれ卒業式(振替休)が全休となるため、実質190回とします。
*小学校1年生4月(令和8年4月22日開始⇒6回)

【給食の食材予定産地のお知らせ】

給食食材の使用予定地一覧表（4月分）

《生鮮食品》（肉・魚・野菜・果物等）

食品名	産地（予定）			食品名	産地（予定）		
豚肉	青森			じゃが芋	鹿児島	長崎	
鶏肉	青森	岩手		あさつき	静岡		
豆乳コロッケ	豆乳：日本			グリーンアスパラガス	長崎	群馬	佐賀
豆腐揚げ	大豆：日本			小松菜	川越		
枝豆	北海道	日本		チンゲンサイ	三芳町		
ホールコーン	北海道			にんじん	埼玉	千葉	徳島
みかんジュース	みかん：熊本・愛媛・和歌山			パセリ	千葉		
鯖切身	韓国（最終加工地は東京）			ほうれん草	川越		
もずく	沖縄			かぶ	富士見市		
いか	ペルー（最終加工地は東京）			キャベツ	埼玉	千葉	
桜ちらしかまぼこ	魚肉（スケトウダラ）米国・ロシア（最終加工地は滋賀）			きゅうり	茨城	埼玉	
鱈フライ	日本、タイ他（最終加工地は千葉）			生姜	高知		
メンチカツ	豚肉：秋田・岩手・宮城 鶏肉：日本			大根	千葉	神奈川	
ポークシューマイ	豚肉：日本			竹の子 生	鹿児島	熊本	
かれいの竜田揚げ	アメリカ・ロシア（最終加工地は埼玉、長崎）			玉ねぎ	佐賀・埼玉・千葉・北海道		
パイン缶	沖縄			にんにく	青森		
白桃缶	山形	青森	岩手	長葱	埼玉	千葉	
黄桃缶	山形・青森・山梨・福島			糸みつば	千葉		
いわしの梅煮	茨城			えのき	長野		

《主食・牛乳》

食品名	産地（予定）			食品名	産地（予定）		
米	富士見市			小麦粉（蒸し中華麺）	輸入	埼玉県内	
小麦粉（パン）	埼玉県内	輸入		牛乳（西武酪農乳業）	日本		
小麦粉（うどん）	埼玉県内						

《その他 4月～7月までの使用》

食品名	産地（予定）			食品名	産地（予定）		
鶏ガラ	日本			粗挽きウインナー	埼玉	群馬	茨城
ガラスープ	日本			竹の子水煮	九州		
小麦粉	三重			トマト水煮缶	愛知・岐阜・北海道・熊本・三重		
黒砂糖・きび砂糖	沖縄			レモン果汁	瀬戸内		
大豆	北海道			きくらげ	静岡		
富士見メンチカツ	富士見市	群馬	北海道	むきえび	インド（最終加工地は愛媛）		
富士見ぎょうざ	富士見市・群馬・山形・青森			せん切りかまぼこ	ロシア・アメリカ（最終加工地は滋賀）		
富士見ほうれん草ボール	北海道・ベトナム・アメリカ・富士見市（最終加工地は静岡）			焼き豚	茨城		
富士見かぶボール	北海道・ベトナム・アメリカ・富士見市（最終加工地は静岡）			ベーコン	埼玉	茨城	群馬
ほうれん草入り厚焼き玉子	富士見市	秋田		澱粉	北海道		
干椎茸	山梨	群馬		切ごぼう・ささがきごぼう	群馬		
わかめ（乾燥）	三陸	瀬戸内海		もやし	埼玉		
フランクフルト	埼玉	茨城	群馬	いんげん	北海道		
冷凍みかん	静岡・愛知・熊本・和歌山						



ご入学、ご進級おめでとうございます！

暖かくなり、春を感じる季節になりましたね。

さて、新年度がスタートします。今年度も学校給食をよろしく願いいたします。



採れたての竹の子を使用した竹の子ごはんを30日に提供します。

旬の竹の子を味わってください！

また、グリーンアスパラガスを使用した「春野菜の味噌汁」も提供します。

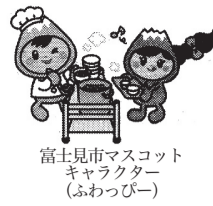
給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



4月分こんだて予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシピーを掲載しています。
*食品名は、献立ごとに記載しています。
加工品は一番多いところに含まれています。



富士見市マスコットキャラクター (ふっわっぴー)

学校給食摂取基準	
	中学生
熱量 (kcal)	830
たんぱく質 (g)	34.2

富士見市学校給食センター

《中学校》

令和8年度

日曜日	曜日	主食	献立	箸	食品名			
					主に体を作る	主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる	
13月	ごはん	※ソース	根菜味噌汁 鰯フライ つぼ漬け カスタード風クレープ	牛乳	豚肉 鯉節 味噌 鰯フライ	生姜 人参 ごぼう 大根 こんにゃく つぼ漬け きゅうり	ごはん 油 カスタード風クレープ	
14火	鶏ごぼうごはん		春のすまし汁 豆腐寄せの生姜醤油かけ 鶏ごぼうごはんの具	牛乳	鯉節 昆布 豚肉 豆腐 かまぼこ もずく 豆腐寄せ 鯉節 鶏肉 鯉節 油揚げ	玉葱 糸みつば 生姜 人参 ごぼう こんにゃく 枝豆	ごはん 油 砂糖 澱粉 油 砂糖	
15水	ホット中華めん	※ドレッシング	中華あんかけラーメン 棒ぎょうざ 中華サラダ	牛乳	豚肉 鶏ガラ 棒ぎょうざ	生姜 にんにく 人参 椎茸 竹の子 もやし キャベツ	中華めん 油 澱粉 ごま油 油 中華ドレッシング	
16木	マーブル食パン (ココア)	※ドレッシング	チンゲン菜のクリーム煮 (乳) アンサンブルエッグ (かぼちゃ) イタリアンサラダ	牛乳	鶏肉 ガラスープ 調理用牛乳 チーズ かぼちゃアンサンブルエッグ	人参 玉葱 マッシュルーム チンゲン菜	マーブル食パン じゃが芋 小麦粉 油 バター 生クリーム イタリアンドレッシング	
17金	ごはん	※醤油	富士見だんご汁 富士見味噌炒め おひたし	牛乳	鯉節 昆布 鶏肉 油揚げ 富士見かぶボール 豚肉 味噌	人参 玉葱 竹の子 生姜 長葱 生姜 キャベツ 人参 もやし ほうれん草	ごはん 油	
20月	キムタクごはん		春雨スープ ポークしゅうまい (3個) キムタクごはんの具	牛乳	鶏肉 鶏ガラ かまぼこ ポークしゅうまい 豚肉	人参 玉葱 竹の子 長葱 人参 キムチ たくあん あさつき	春雨 ごま油	
21火	ごはん		若布の味噌汁 かれいの竜田揚げ 厚揚げと小松菜の オイスター炒め	牛乳	鯉節 昆布 若布 味噌 かれいの竜田揚げ 豆腐揚げ	人参 玉葱 大根 えのき 長葱 にんにく 生姜 小松菜	ごはん 油 ごま油 砂糖 澱粉	
22水	黒パン		ミネストローネ ハンバーグ コーンと枝豆のソテー	牛乳	ベーコン 鶏ガラ ハンバーグ	にんにく 人参 玉葱 キャベツ トマト パセリ 玉葱 枝豆 とうもろこし	黒パン マカロニ 油 砂糖 油	
23木	ライスボールパン	※ドレッシング	みかんジュース かぶのポトフ 鶏肉のから揚げ カラフルサラダ	牛乳	ベーコン ウインナー 鶏ガラ 鶏肉	みかんジュース 玉葱 人参 キャベツ かぶ パセリ 生姜 人参 とうもろこし きゅうり	ライスボールパン 澱粉 油 ごまドレッシング	
24金	ごはん		肉じゃが 鱈の葱ソースかけ きんぴらごぼう	牛乳	豚肉 鯉節 鱈	人参 玉葱 こんにゃく いんげん 生姜 長葱 ごぼう 人参	ごはん 油 じゃが芋 砂糖 ごま油 砂糖 油 砂糖	
27月	バーガーパン	※ソース ※ドレッシング	野菜スープ メンチカツ きゅうりとコーンのサラダ	牛乳	鶏肉 鶏ガラ かまぼこ メンチカツ	人参 玉葱 キャベツ チンゲン菜 とうもろこし きゅうり	バーガーパン 油 コーンクリーミードレッシング	
28火	麦ごはん		カレー (乳) いかのガーリック焼き フルーツポンチ	牛乳	豚肉 ガラスープ スキムミルク チーズ いか	生姜 にんにく 人参 玉葱 りんご にんにく 黄桃 パイン 白桃	麦ごはん 油 じゃが芋 小麦 バター カレールー りんごゼリー ゼリー	
30木	竹の子ごはん		春野菜の味噌汁 いわしの梅煮 竹の子ごはんの具	牛乳	鯉節 豆腐 味噌 いわしの梅煮 鶏肉 油揚げ 鯉節	人参 玉葱 かぶ アスパラガス 人参 竹の子 枝豆	ごはん 油 砂糖	
計13回			●(こ)は個数に分けるものです。 ●(補)は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。 ●毎日、先割れスプーンもしくはフォークが付きます。				平均 熱量 (kcal) 800kcal たんぱく質 (g) 33.7g	中学生

献立予定表のアレルギー表示

- (卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。 ●そばの使用はありません。
- パンは、同一工場内において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

- 献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881
- 太字の食品名は富士見市で採れたものです。
- ※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

給食だより

令和8年度の学校給食費について

おたよりは裏面にも続きます。

①学校給食費の改定について

富士見市の給食費は、令和2年4月に改定して以来、6年間値上げをせずに据え置いてまいりました。しかしながら、物価高騰により学校給食で使用する食材価格が上昇しており、令和6年度、令和7年度においては、保護者の皆様の負担を据え置きつつ、給食費の値上げ相当分を支援させていただきましました。

こうした公費による支援と、食材選定、献立の工夫等で対応してまいりましたが、物価高騰が止まる傾向になく、今後においても食材費の不足が想定されることから、市では学校給食費の適正な価格を算出し、令和8年4月からの学校給食費の改定を実施させていただくことといたしました。

大切なお子様の健やかな成長のため、これからも安全・安心な給食を届けられるよう努めてまいります。保護者の皆様におかれましてはご理解賜りますようお願い申し上げます。

②令和8年度中学校の学校給食費の支援について

①のとおり、学校給食費は改定しますが、国の物価高騰に伴う臨時交付金を活用し、**令和8年度の1年間、改定分(値上げ分)を支援いたしますので、保護者の皆様の負担額は令和7年度と同額となります。**

令和7年度の給食費	改定後の給食費	令和8年度支援額	令和8年度保護者負担額
5,100円	6,100円	1,000円	5,100円

※上記支援策は令和8年度の支援策となります。令和9年度以降については、改めてお知らせいたします。

令和8年度 学校給食実施計画

計画日程

第1学期	祝日等
4月13日(月)～4月30日(木)	13回 昭和の日 4/29
5月1日(金)～5月29日(金)	18回 みどりの日 5/4 こどもの日 5/5 振替休日 5/6
6月1日(月)～6月30日(火)	22回
7月1日(水)～7月15日(水)	11回 海の日 7/20
計	64回
第2学期	
8月27日(木)～8月31日(月)	3回
9月1日(火)～9月30日(水)	19回 敬老の日 9/21 国民の休日 9/22 秋分の日 9/23
10月1日(木)～10月30日(金)	21回 スポーツの日 10/12
11月2日(月)～11月30日(月)	19回 文化の日 11/3 振替休日 11/23
12月1日(火)～12月22日(火)	16回
計	78回
第3学期	
1月12日(火)～1月29日(金)	14回 元日 1/1 成人の日 1/11
2月1日(月)～2月26日(金)	18回 建国記念の日 2/11 天皇誕生日 2/23
3月1日(月)～3月24日(水)	17回 振替休日 3/22
計	49回
年間実施計画日数	191回

※年間実施計画の回数は191回とし、3月については小・中それぞれ卒業式(振替休)が全休となるため、実質190回とします。
*中学校3年生3月(令和9年3月10日終了⇒8回)

【給食の食材予定産地のお知らせ】

給食食材の使用予定地一覧表（4月分）

《生鮮食品》（肉・魚・野菜・果物等）

食品名	産地（予定）			食品名	産地（予定）		
豚肉	青森			じゃが芋	鹿児島	長崎	
鶏肉	青森	岩手		あさつき	静岡		
豆乳コロッケ	豆乳：日本			グリーンアスパラガス	長崎	群馬	佐賀
豆腐揚げ	大豆：日本			小松菜	川越		
枝豆	北海道	日本		チンゲンサイ	三芳町		
ホールコーン	北海道			にんじん	埼玉	千葉	徳島
みかんジュース	みかん：熊本・愛媛・和歌山			パセリ	千葉		
鯖切身	韓国（最終加工地は東京）			ほうれん草	川越		
もずく	沖縄			かぶ	富士見市		
いか	ペルー（最終加工地は東京）			キャベツ	埼玉	千葉	
桜ちらしかまぼこ	魚肉（スケトウダラ）米国・ロシア（最終加工地は滋賀）			きゅうり	茨城	埼玉	
鱈フライ	日本、タイ他（最終加工地は千葉）			生姜	高知		
メンチカツ	豚肉：秋田・岩手・宮城 鶏肉：日本			大根	千葉	神奈川	
ポークシューマイ	豚肉：日本			竹の子 生	鹿児島	熊本	
かれいの竜田揚げ	アメリカ・ロシア（最終加工地は埼玉、長崎）			玉ねぎ	佐賀・埼玉・千葉・北海道		
パイン缶	沖縄			にんにく	青森		
白桃缶	山形	青森	岩手	長葱	埼玉	千葉	
黄桃缶	山形・青森・山梨・福島			糸みつば	千葉		
いわしの梅煮	茨城			えのき	長野		

《主食・牛乳》

食品名	産地（予定）			食品名	産地（予定）		
米	富士見市			小麦粉（蒸し中華麺）	輸入	埼玉県内	
小麦粉（パン）	埼玉県内	輸入		牛乳（西武酪農乳業）	日本		
小麦粉（うどん）	埼玉県内						

《その他 4月～7月までの使用》

食品名	産地（予定）			食品名	産地（予定）		
鶏ガラ	日本			粗挽きウインナー	埼玉	群馬	茨城
ガラスープ	日本			竹の子水煮	九州		
小麦粉	三重			トマト水煮缶	愛知・岐阜・北海道・熊本・三重		
黒砂糖・きび砂糖	沖縄			レモン果汁	瀬戸内		
大豆	北海道			きくらげ	静岡		
富士見メンチカツ	富士見市	群馬	北海道	むきえび	インド（最終加工地は愛媛）		
富士見ぎょうざ	富士見市・群馬・山形・青森			せん切りかまぼこ	ロシア・アメリカ（最終加工地は滋賀）		
富士見ほうれん草ボール	北海道・ベトナム・アメリカ・富士見市（最終加工地は静岡）			焼き豚	茨城		
富士見かぶボール	北海道・ベトナム・アメリカ・富士見市（最終加工地は静岡）			ベーコン	埼玉	茨城	群馬
ほうれん草入り厚焼き玉子	富士見市	秋田		澱粉	北海道		
干椎茸	山梨	群馬		切ごぼう・ささがきごぼう	群馬		
わかめ（乾燥）	三陸	瀬戸内海		もやし	埼玉		
フランクフルト	埼玉	茨城	群馬	いんげん	北海道		
冷凍みかん	静岡・愛知・熊本・和歌山						

4月給食たより

ご入学、ご進級おめでとうございます！

暖かくなり、春を感じる季節になりましたね。

さて、新年度がスタートします。今年度も学校給食をよろしく願いいたします。



採れたての竹の子を使用した竹の子ごはんを30日に提供します。

旬の竹の子を味わってください！

また、グリーンアスパラガスを使用した「春野菜の味噌汁」も提供します。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など

