

※材料の都合により献立や食材を変更することがあります。
※毎月の献立表は、お子様と一緒に確認しましょう。

Table with 3 columns: 年, 組, 名前

- ①アレルギーは、義務表示食品・推奨表示食品あわせて28品目を、食品名の後ろに()で表示しています。
②こんだて名の後ろ【 】内に記載したアレルギーが「除去食提供が可能な場合は○」「除去食提供が不可な場合は×」で表示します。
③海藻類(もずく、アーサ等)、貝類(あさり等)、小魚(チリメン、カエリ等)は捕獲の際にえび、かにが混入する可能性があります。
④揚げ油は、数回使用します。
⑤献立表・給食だよりは、嘉手納町教育委員会のホームページからご覧いただけます。

Main menu table with columns: 日/曜日, 行事食, 欠食, こんだて名, あかのグループ, きいろのグループ, みどりのグループ, その他調味料など

☆ イベントのお知らせ ☆

食と子どもの健康展開催



7月の県産品奨励月間に合わせて、学校給食と地場産物をテーマにした健康展が開催されます☆

日時: 令和5年7月15日(土) 10:00~17:00
場所: イオン具志川店 2階 ゲームセンター前

- ・地場産物の展示 ・学校給食に関する展示
・年齢別必要食品量の展示 ・特別食や介助食器の紹介
・食育クイズや豆運びゲーム など盛りだくさん♪

なつやすみ、けんこうに!

Summer health tips grid with 10 items: 1. 生もの、肉の生焼けに注意。 2. 冷たいものの食べすぎ、飲みすぎに注意。 3. 野菜は体の調子を整えます。 4. 好きがらいを克服! 5. ミルク(牛乳)や乳製品も、できれば毎日とりましょう。 6. 計画を立てて1日を有意義に過ごしましょう。 7. うんちの形やおしっこの色は自分の体の状態を知らせる“お便り”です。 8. こまめな水分補給で熱中症を防ぎましょう。 9. 海の幸、魚や海そうには体によいはたらきをする栄養がたくさんあります。 10. 日本の伝統食、豆腐、納豆、みそなどの大豆製品、発酵食品を活用しましょう。