

_{令和7年度} 4月よていこんだてひょう



宮城県立金成支援学校

		1				1 22/1-		呂城県立金成文援学校
	翼 こんだて名	おもなざいりょう			小学部	中学部	高等部 エネルギー	
日間		赤のなかま	緑のなかま	黄のなかま	エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質	たんぱく質	おしらせ
" E	1 2/0/2 (1)	1. > 1%+ - 17		11124-17	脂質	脂質	脂質	0,0.76
		からだをつくる	ちょうしをととのえる	ちからをつくる	塩分	塩分	塩分	
	ごはん		たけのこ にんじん ねぎ	ごはん あぶら	544 kcal	604 kcal	762 kcal	
9 7	マーボーどうふ	ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく	しいたけ しょうが にんにく きりぼしだいこん きゅうり	ごまあぶら ごま かたくりこ	22.2 g	24.7 g	30.7 g	いよいよ給食スタートです。1 年間給食をとおして、食べ物
9 /	きりぼしだいこんのごまマヨサラダ	とりにく	もやし とうもろこし	マヨネーズ さとう	22.0 g	24.3 g	29.8 g	のことや食事のマナーを学ん
	はるさめスープ		キャベツ	はるさめ	2.0 g	2.2 g	2.9 g	でいきましょう。
	さんさいおこわ	ぎゅうにゅう	わらび ぜんまい にんじん		531 kcal	589 kcal	714 kcal	今月の給食目標は「給食の準
10 木	さわらのさいきょうみそやき	あぶらあげ	キャベツ たけのこ たまねぎ	ごはん こんにゃく あぶら さとう	25.9 g	29.4 g	33.8 g	備や後片付けを覚えよう」で
	はるキャベツのにもの	さわら さつまあげ とうふ	だいこん ごぼう えのきたけ ねぎ いちご	さといも	16.4 g	17.9 g	19.6 g	す。ルールを守って気持ちよく食事をしましょう。
_	けんちんじる いちご ごはん				1.7 g	1.7 9	2.4 g 744 kcal	
	といこくのしまいに(小2こ 中草3こ)	ぎゅうにゅう	1 T > 1 OF 7 t > + 40 l	ごはん かたくりこ	531 kcal 23.8 g	617 kcal 28.7 g	32.5 g	入学・進級お祝い献立
11 金	つぼみなのごまあえ	とりにく とうふ	レモン つぼみな もやし にんじん たけのこ ねぎ	あぶら さとう	16.9 g	20.0 g	22.9 g	クラスのみんなで、入学・ 進級をお祝いして、今年度
	わかたけじる おいわいいちごゼリー	わかめ		ごま	1.5 g	1.6 g	2.4 g	1年間頑張りましょう!
14 月	しおぶたどん				552 kcal	624 kcal	793 kcal	
	ポテトサラダ	ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん ねぎ	ごはん むぎ ごまあぶら	23.2 g	26.7 g	33.3 g	「いただきます」「ごちそうさ
	なすのみそしる	ぶたにく とうふ あぶらあげ	にんにく レモン きゅうり とうもろこし なす だいこん	じゃがいも	23.0 g	26.3 g	32.7 g	ま」の挨拶がしっかりと言え ましたか?
				マヨネーズ さとう	1.5 g	1.7 g	2.4 g	
15 火	バターロールパン , てづくりにくだんご(小2こ 中高3こ)	ぎゅうにゅう	たまねぎ にんにく にんじん パセリ キャベツ しめじ	パン こむぎこ パンこ あぶら さとう かたくりこ	567 kcal	717 kcal	787 kcal	給食の前と後には、必ず石け んで手を洗いましょう。きれ
		ぶたにく たまご			22.4 g	27.2 g	31.0 g	
	ジャーマンホテト	ウインナー ベーコン	ブロッコリー	じゃがいも あぶら	24.9 g	30.7 g	35.0 g	いなハンカチで拭くのも忘 れずに。
	やさいスープ	1		バター	2.4 9	2.9 g	3.2 g	
16 水	ごはん	ぎゅうにゅう	ごぼう にんじん たけのこ		534 kcal	599 kcal	701 kcal	毎週火曜日は「パン」です。給
	く さばのしょうゆに だいずのごもくに	さば だいず	しいたけ さやいんげん なめこ だいこん ねぎ	ごはん こんにゃく あぶら さとう	16.7 g	18.6 g	22.3 g	食用のパンは、全部で18種
	なめこのみそしる オレンジ	とりにく とうふ	オレンジ	85.5 665	18.6 g	21.3 g	22.4 g 2.3 g	類あります。
	ソースやきそば				1.4 g 548 kcal	1.8 g 670 kcal	774 kcal	
17 木	1.ゅうまい(小2: 山草3:)	ぎゅうにゅう	もやし キャベツ たまねぎ にんじん ピーマン	ちゅうかめん	23.1 g	26.8 g	31.7 g	食事の準備をするときに食 器の置く位置を意識してい
	たまごいりコーンスープ	ぶたにく たまご	とうもろこし こまつな	あぶら かたくりこ	25.1 g	30.4 g	33.6 g	ますか?配膳図を見て、正し
	パイナップル		えのきたけ パイナップル	1372 52	3.2 g	3.7 g	4.6 g	く食器を並べましょう。
-	ごはん	ギゅうにゅう		-*/+ / - +**-	489 kcal	552 kcal	677 kcal	公舎のセンド かいなばれて
0 4	ナナかきのに トノア / ぷら	ぎゅうにゅう ささかまぼこ	たまねぎ にんじん	ごはん こむぎこ ごま あぶら	489 kcal 21.0 g	552 kcal 24.3 g	677 kcal 28.1 g	給食のお米は「ひとめぼれ」 という品種を使っています。
8 🕏	ナナかきのに トノア / ぷら	ささかまぼこ あおのり ぶたにく	たまねぎ にんじん さやいんげん えのきたけ はくさい	ごま あぶら じゃがいも				という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴
18 🕏	ささかまのにしょくてんぷら にくじゃが はくさいとあぶらあげのみそしる	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ	さやいんげん えのきたけはくさい	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう	21.0 g	24.3 g	28.1 g	という品種を使っています。
18 🕏	☆ ささかまのにしょくてんぶらにくじゃがはくさいとあぶらあげのみそしる	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ	さやいんげん えのきたけはくさい ためずょうきんかん 授業参観 振磬	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう	21.0 g 13.6 g 1.7 g	24.3 g 15.1 g 2.3 g	28.1 g 17.8 g 2.8 g	という品種を使っています。もちもちとした食感が特徴です。
21 F	ささかまのにしょくてんぶら にくじゃが はくさいとあぶらあげのみそしる	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ	さやいんげん えのきたけはくさい 投業参配 振替	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	21.0 g 13.6 g 1.7 g	24.3 g 15.1 g 2.3 g	28.1 g 17.8 g 2.8 g	という品種を使っています。もちちちとした食感が特徴です。
21 F	ささかまのにしょくてんぶら にくじゃが はくさいとあぶらあげのみそしる	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ ぎゅうにゅう ぶたにく だいず	さやいんげん えのきたけはくさい 「世神・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう	21.0 g 13.6 g 1.7 g 570 kcal 23.3 g	24.3 g 15.1 g 2.3 g 716 kcal 29.2 g	28.1 g 17.8 g 2.8 g 786 kcal 33.9 g	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴 です。 シチューには、春野菜が入っ ています。どんな野菜か見な から食べてくださいね。
:1 F	ささかまのにしょくてんぶら にくじゃが はくさいとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン チリコンカン	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ	さやいんげん えのきたけはくさい 「たいぎょうさんかん 振整 を対し、からり かえ かままを でんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー	ごま あぶら じゃがいもこんにゃく さとう 休業日 パン あぶら	21.0 g 13.6 g 1.7 g	24.3 g 15.1 g 2.3 g	28.1 g 17.8 g 2.8 g	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴 です。 シチューには、春野菜が入っ ています。どんな野菜か見な
:1 F	ささかまのにしょくてんぶら にくじゃが はくさいとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン チリコンカン コーンやさいサラダ	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ ************************************	さやいんげん えのきたけはくさい 「世神・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう ************************************	21.0 g 13.6 g 1.7 g 570 kcal 23.3 g 23.5 g	24.3 g 15.1 g 2.3 g 716 kcal 29.2 g 28.4 g	28.1 g 17.8 g 2.8 g 786 kcal 33.9 g 31.5 g 3.4 g	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴 です。 シチューには、春野菜が入っています。どんな野菜か見ながら食べてくださいね。 (ビント: 2種類です)
:1 F	せわりソフトパン チリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん かげるのし まこうごづけわま	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** *	さやいんげん えのきたけはくさい 「世界があかか 振老 「たんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー パブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう 休業日 パン あぶら さとう パター	21.0 g 13.6 g 1.7 g 570 kcal 23.3 g 23.5 g 2.6 g	24.3 g 15.1 g 2.3 g 716 kcal 29.2 g 28.4 g 3.1 g	28.1 g 17.8 g 2.8 g 786 kcal 33.9 g 31.5 g 3.4 g	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴 です。 シチューには、春野菜が入っ ています。とんな野菜か見な がら食べてくださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味わおう 「はっとは宮城県の郷土料理をす料理で
1 F	ささかまのにしょくてんぶらにくじゃがはくさいとあぶらあげのみそしる せわりソフトバン テリコンカン コーンやさいサラダはるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやきすきこんぶのにもの	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ *** *** *** *** *** *** ** ** ** ** **	さやいんげん えのきたけはくさい 「たっぽょうさんかん 接撃参観 振 にんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー パブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう ************************************	21.0 g 13.6 g 1.7 g 570 kcal 23.3 g 23.5 g 2.6 g 505 kcal	24.3 g 15.1 g 2.3 g 716 kcal 29.2 g 28.4 g 3.1 g 596 kcal	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴 です。 シチューには、春野菜が入っています。どんな野菜か見な がら食べてくださいね。 (ビント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味わまう
:1 F	せわりソフトパン チリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる バナナ	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ ぎゅうにゅう ぶたにく だいず とりにく ぎゅうにゅう めばる こんぶ さつまあげ	さやいんげん えのきたけはくさい 授業が成 振整 にんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー パブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう (木業日 パン あぶら さとう バター ごはん こんにゃく あぶら さとう	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 15.9 9 2.4 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴 です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてくださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味わおう 「はっと」は宮城県の郷土料理か。今日の給食のように、汁物に
?1 F	せわりソフトパン チリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ ぎゅうにゅう ぶたにく だいず とりにく ぎゅうにゅう めばるまが さつまらあげ とりにく	さやいんげん えのきたけはくさい 「たっぽょうさんかん 振整 「たんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー パブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス にんじん だいこん ごぼうねぎ バナナ ビーマン パブリカ たけのこ	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう 「ハー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 15.9 9 2.4 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴 です。 シチューには、春野菜が入っています。どんな野菜か見ながら食べてくださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味われう [はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の始食のように、汁物に入れたり、あんこやずんだにからめて食べます。
22 2	せわりソフトパン チリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん アンジャオロース	ささかまぼこ あおのり がたにく あおららあげ がたにく がんにゅう がたにぐ だいず とりにく ぎゅうにゅう あばつまらあげ とり にゅう でん こんが さつまらあげ とり こく まくろ	さやいんげん えのきたけはくさい 「大学業を観 振整 振撃 を観 できまる できまる できまる できまる できまる できまる できまる できまる	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう 「休業日 バン あぶら さとう バター ごはん こんにゃく あぶら さとう こむぎこ あぶらふ	21.0 g 13.6 g 1.7 g 570 kcal 23.3 g 23.5 g 2.6 g 505 kcal 24.0 g 13.4 g 1.7 g 546 kcal 23.5 g	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 15.9 9 2.4 9 772 kcal 32.5 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてくださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味わあう 「はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の給食のように、計物に入れたり。あんこやずんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスことに重ねてごみ箱に捨
22 2	せわりソフトパン けつかさい サラダ はるかさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる バナナ ごはん	ささかまぼこ あおのり ぶたにく あぶらあげ ぎゅうにゅう ぶたにく だいず とりにく ぎゅうにゅう めばるまが さつまらあげ とりにく	さやいんげん えのきたけはくさい 「たんだく にんじん たまねぎブロッコリー カリフラワーパブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス にんじん だいこん ごぼうねぎ バナナ ビーマン パブリカ たけのこにんにく しょうが ごぼうにんじん きゅうりとうものきたけ	ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう 「ハー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 12.4 9 772 kcal 32.5 9 28.8 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理で す。今日の始食のように、汁物に入れたり、あんごやずんだにからので食べます。 ゼリーを食べ終わったら、ク
222 /	せわりソフトパン けっという はくさいとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン チリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる バナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリー	ささかまぼこ あおのり がたにく あおららあげ がたにく かからにゅう ぶたにく だいずとりにく だっこ こんぶ さあらあげ とりにく ぎゅうにゅう がらにく ぎゅうになく カかめ とうふ	さやいんげん えのきたけはくさい 「世界を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を表現を	ごま あぶら じゃがいも こんにやく さとう ***********************************	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9 1.7 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 15.9 9 2.4 9 2.4 9 2.8 9 2.4 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてくださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味わあう 「はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の給食のように、計物に入れたり。あんこやずんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスことに重ねてごみ箱に捨
22 9	せわりソフトパン けっといとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン デリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリーポークカレーライス かみかみかい アうサラダ	ささかまぼこ あおのり がたにく あおららあげ ぶたにく あぶらら がたにく だいず さっちに こんが さつぶ まらあげ あいにく だっちに く わかめ とうか できないにく からにく カかめ とうか がらにから わかめ とうか かり わかめ	さやいんげん えのきたけはくさい 「というない」というでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、このでは、この	ごま あぶら じゃがいせ さとう こんにゃく さとう パン あぶら さとう バター ごはん こんにゃく あぶら さとう こむぎこ あぶらふ ごはん おがら ごまさとう でヨネーズ ごま ごはん さとう ごまあがら ごま	21.0 g 13.6 g 1.7 g 570 kcal 23.3 g 23.5 g 2.6 g 505 kcal 24.0 g 13.4 g 1.7 g 546 kcal 23.5 g 19.9 g 1.6 g 512 kcal	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9 1.7 9 598 kcal	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 15.9 9 2.4 9 272 kcal 32.5 9 28.8 9 2.4 9 757 kcal	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理です。今日の給食のように、汁物にし、れたり、あんこやずんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスことに重ねてごみ箱に捨てましょう。
22 9	せわりソフトパン けっといとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン デリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリーポークカレーライス かみかみかい アうサラダ	ささかまぼこ あがらあげ では、がたにく あがらあげ では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で	さやいんげん えのきたけはくさい 「たんだく にんじん たまねぎブロッコリー カリフラワーパブリカ とうもろこしキャベツ アスパラガス にんじん だいこん ごぼうねぎ パナナ ピーマン パブリカ たけのこにんにく しょうが ごぼうにんじん きゅうりとうもろこし えのきたけチンゲンサイ きゅうり とうもろこし もも みかん パイナッブルにんじん たまねぎ セロリ	ごま あぶら じゃがいも こんにやく さとう ***********************************	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9 1.7 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 15.9 9 2.4 9 2.4 9 2.8 9 2.4 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてくださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味わあう 「はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の給食のように、計物に入れたり。あんこやずんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に捨
2 2 2 4 7	せわりソフトパン けつンやさい サラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる バナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリー ポークカレーライス かみかみかいそうサラダ	ささかまぼこ あおのり がたにく あおららあげ ぶたにく あぶらら がたにく だいず さっちに こんが さつぶ まらあげ あいにく だっちに く わかめ とうか できないにく からにく カかめ とうか がらにから わかめ とうか かり わかめ	でやいんげん えのきたけはくさい 「大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大学・大	ごま あぶら じゃがいせ さとう こんにゃく さとう パン あぶら さとう バター ごはん こんにゃく あぶら さとう こむぎこ あぶらふ ごはん おがら ごまさとう でヨネーズ ごま ごはん さとう ごまあがら ごま	21.0 g 13.6 g 1.7 g 570 kcal 23.3 g 23.5 g 2.6 g 505 kcal 24.0 g 13.4 g 1.7 g 546 kcal 23.5 g 1.6 g 1.6 g 512 kcal 17.6 g	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9 1.7 9 598 kcal 19.5 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 15.9 9 2.4 9 772 kcal 32.5 9 28.8 9 2.4 9 757 kcal 24.0 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてくださいね。 (ピント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味わあう。 「はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の始食のより、汁物に入れたり、あんとやずんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に捨てましょう。
2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	せわりソフトパン けつンやさい サラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる バナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリー ポークカレーライス かみかみかいそうサラダ	ささかまぼこ あがらあげ ぶたにく あがららあげ がたにく がららあがらあがら がたにく でした だいず とりにしゅう がらにく でした ここ できない からにない からにない からにない からにない からにない からにない からにかい から カーガルトーム アンリーム アンジャッショー ディン・ディン・ディン・ディン・ディン・ディン・ディン・ディン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン・アン	さやいんげん えのきたけはくさい 「というではなかかん 振響を をいまれる でしまれる でんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワーパブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス にんじん だいこん ごぼうねぎ バナナ ビーマン パブリカ たけのこにんにく しょうが ごぼうにんじん きゅうり とうもろこし えのきたけ チンゲンサイ きゅうり とうもろこし もも みかん パイナップル にんじん ちょうが	ごま あぶら じゃがいも こんにやく さとう ***********************************	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9 512 kcal 17.6 9 15.5 9	24.3 g 15.1 g 2.3 g 716 kcal 29.2 g 28.4 g 3.1 g 596 kcal 27.7 g 14.3 g 1.9 g 621 kcal 26.3 g 23.6 g 1.7 g 598 kcal 19.5 g 18.3 g	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 2.4 9 772 kcal 32.5 9 28.8 9 2.4 9 775 kcal 32.6 9 28.8 9 2.4 9 21.4 9 21.4 9 21.4 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてださいね。(ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理で、カルカーに、カれたり、あんこやすんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に捨てましょう。 芝わかめが入ったサラダです。よくかんで食べましょう。
222 ½ 223 7. 224 7 5 £	せわりソフトパン けっといとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン デリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリー ポークカレーライス かみかみかいそうサラダ フルーツヨーグルト	ささかのり げ ぶたにく あかぶら あげ ぶたにく あかぶら あげ で で で で で で で で で で で で で で で で で で	でかいんげん えのきたけはくさい 「大学・大学・教報」 「たんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー パブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス 「たんじん だいこん ごぼうねぎ バナナ ビーマン パブリカ たけのこ にんにく しょうが ごぼう にんじん きゅうり とうもろこし えのきたけ チンゲンサイ きゅうり とうもろこし もも みかん パイナップル にんじん たまねぎ セロリ にんじん しょうが	ごま あぶら じゃがいも さとう こんにゃく さとう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9 512 kcal 17.6 9 15.5 9 1.3 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9 1.7 9 598 kcal 19.5 9 18.3 9 1.8 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 2.4 9 772 kcal 32.5 9 28.8 9 2.4 9 775 kcal 32.6 9 28.8 9 2.4 9 21.4 9 21.4 9 21.4 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味われう「はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の始食のように、汁物にかられたにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に捨てましょう。 竹の子は、春に旬を迎える野菜です。大きくなるのがとて
3 7 3 5 £	ささかまのにしょくてんぶら にくじゃが はくさいとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン チリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん トンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリー ポークカレーライス かみかみかいそうサラダ フルーツヨーグルト ごはん とりにくのちょうせんやき たけのこのごまあぶらいため	ささおからあげ ぶたにく あがぶら あがらら が でん	さやいんげん えのきたけはくさい 「というではなかかん 振響を をいまれる でしまれる でんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワーパブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス にんじん だいこん ごぼうねぎ バナナ ビーマン パブリカ たけのこにんにく しょうが ごぼうにんじん きゅうり とうもろこし えのきたけ チンゲンサイ きゅうり とうもろこし もも みかん パイナップル にんじん ちょうが	ごま あぶら じゃんにゃく さとう ***********************************	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9 512 kcal 17.6 9 15.5 9 1.3 9 536 kcal 28.7 9 16.0 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9 1.7 9 598 kcal 19.5 9 18.3 9 1.8 9 593 kcal 32.6 9 17.5 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 12.4 9 772 kcal 32.5 9 2.4 9 775 kcal 24.0 9 24.0 9 24.0 9 24.4 9 706 kcal 37.1 9 19.3 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてくださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理です。今日の給食のように、汁物に入れたり、あんこやすんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に拴てましよう。 草わかめが入ったサラダです。よくかんで食べましょう。 竹の子は、春に旬を迎える野菜です。大きくなるのがとても見く、土の上に芽が出てから、10日ほどで青々とした。
3 7 3 5 £	せわりソフトパン けっといとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン デリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリー ポークカレーライス かみかみかいそうサラダ フルーツヨーグルト	ささかまぼこ あおららあげ ぶたにく あおぶらあげ でした	にんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー パブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス にんじん だいこん ごぼうねぎ バナナ ピーマン パブリカ たけのこにんにく しょうが ごぼうにんじん きゅうり とうもろこし えのきたけ チンゲンサイ きゅうり とうもろこし もも みかん パイナップルにんじん たまねぎ にんにく しょうが にんにく しょうが たけのこ にんにく しょうがたけのこ にんじん	ごま あぶら じゃがいも さとう こんにゃく さとう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9 512 kcal 17.6 9 15.5 9 1.3 9 536 kcal 28.7 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9 1.7 9 598 kcal 19.5 9 18.3 9 1.8 9 593 kcal 32.6 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 12.4 9 772 kcal 32.5 9 28.8 9 2.4 9 757 kcal 24.0 9 21.4 9 706 kcal 37.1 9	という品種を使っています。もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてくださいね。(ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味わおう「はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の給食のように、汁物に入れたり。あんこやすんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に捨てましょう。 茎わかめが入ったサラダです。よくかんで食べましょう。 竹の子は 春に旬を迎える野菜です。大きくなるのがとても早く、土の上に芽が出てか
1 F 2 9 3 7 5 £ 8 F	せわりソフトパン けっといとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン デリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリー ポークカレーライス かみかみかいそうサラダ フルーツヨーグルト ごはん ちけにくのちょうせんやき たけのこのごまあぶらいため まめふのみそしる ヨーグルト	ささおからあげ ぶたにく あぶらら あがらら が で で で で で で で で で で で で で で で で で	さやいんげん えのきたけはくさい 「というない」となる。 「というない」というない。 「こんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー パブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス 「こんじん だいこん ごぼうねぎ パナナ ビーマン パブリカ たけのこにんにく しょうが ごぼうにんじん きゅうり とうもろこし えのきたけ チンゲンサイ きゅうり とうもろこし もも みかん パイナップル にんじん たまねぎ セロリにんにく しょうが たけのこ にんじん さやいんげん ねぎ	ごま あぶら じゃがいも さとう ***********************************	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9 512 kcal 17.6 9 15.5 9 1.3 9 536 kcal 28.7 9 16.0 9 1.6 9	24.3 g 15.1 g 2.3 g 716 kcal 29.2 g 28.4 g 3.1 g 596 kcal 27.7 g 14.3 g 1.9 g 621 kcal 26.3 g 23.6 g 1.7 g 598 kcal 19.5 g 18.3 g 1.8 g 593 kcal 32.6 g 17.7 g 599 kcal	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 2.4 9 772 kcal 32.5 9 28.8 9 2.4 9 757 kcal 24.0 9 21.4 9 21.4 9 2.4 9 706 kcal 37.1 9 19.3 9 2.6 9	という品種を使っています。 もちもちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理です。 内に力とは宮城県の郷土料理です。今日の給食のように、汁物に入れたり、あんこやすんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に指てましょう。 草かりが入ったサラダです。よくかんで食べましょう。 竹の子は、春に旬を迎える野菜です。大きくなるのがとても早く、土の上に芽が出てから、10日ほどで青々とした。
222 y 223 z 224 z 225 £	ささかまのにしょくてんぶら にくじゃが はくさいとあぶらあげのみそしる せわりソフトパン チリコンカン コーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めばるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる バナナ ごはん 大シジャオロース ごばらサラダ わかめスープ レモンゼリー ボークカレーライス かみかみかいそうサラダ フルーツヨーグルト ごはん とりにくのちょうせんやき たけのこのごまあぶらいため まめふのみそしる ヨーグルト	ささおからあげ ぶたにく あぶらら あがらら が で で で で で で で で で で で で で で で で で	にんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー パブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス にんじん だいこん ごぼうねぎ バナナ ピーマン パブリカ たけのこにんにく しょうが ごぼうにんじん きゅうり とうもろこし えのきたけ チンゲンサイ きゅうり とうもろこし もも みかん パイナップルにんじん たまねぎ セロリにんにく しょうが たけのこ にんじん さやいんげん ねぎ 昭和の日	ごま あぶら じゃがいも さとう ***********************************	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9 512 kcal 17.6 9 15.5 9 1.3 9 536 kcal 28.7 9 16.0 9 1.6 9	24.3 g 15.1 g 2.3 g 716 kcal 29.2 g 28.4 g 3.1 g 596 kcal 27.7 g 14.3 g 1.9 g 621 kcal 26.3 g 23.6 g 1.7 g 598 kcal 19.5 g 18.3 g 1.8 g 593 kcal 32.6 g 17.7 g 599 kcal	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 2.4 9 772 kcal 32.5 9 28.8 9 2.4 9 757 kcal 24.0 9 21.4 9 21.4 9 2.4 9 706 kcal 37.1 9 19.3 9 2.6 9	という品種を使っています。もちちちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてださいね。 (ピント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味われう 「はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の始食のよに、汁物にかられたいかられたいからなて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に捨てましょう。 茎わかめが入ったサラダです。よくかんで食べましょう。 竹の子は、春に旬を迎える野菜です。大きくなるのがとても早く、土の上に芽が出てから、10日ほどで青々とした竹になります。
222 y 223 z 224 z 225 £ 228 F	ささかまのにしょくてんぶら にくじゃが はくさいとあぶらあげのみそしる 世わりソフトパン テリコンカン フーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めげるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリー ボークカレーライス かみかみかいそうサラダ フルーツヨーグルト ごはん とりにくのちょうせんやき たけのこのごまあぶらいため まめふのみそしる ヨーグルト	ささおからあげ がたにく あぶらら がたにく がたにく がらら がらら がらら がらら がらら がらににく でったい ずらい ずらい がらい から できながら からい からい からい からい からい からい からい からい からい から	さやいんげん えのきたけはくさい 「とのぎょうさんかん 振整 振整 振整 にんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワーパブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス にんじん だいこん ごぼう ねぎ パナナ ビーマン パブリカ たばう にんじん きゅうり とうもろこし えのきたけ チンゲンサイ きゅうり とうもろこし もも みかん パイナップルにんじん たまねぎ セロリにんにく しょうが たけのこ にんじく しょうが にら にんにく しょうが にら にんにく しょうが にら にんにく しょうが たけのこ にんじん さやいんげん ねぎ	ごま あぶら じゃかいも さとう これにやく さとう かがいも さとう が 葉口 パン あぶら こんにやく あぶら さとう ごはん らさ あぶら ごはん ととうごま がた リニマー ごはん かどう ごま ごはん あがら ボター ごはん かとりこ マコ まるがらいも カレールウ ごはんにゃぶら もんにゃぶら いも カレールウ ごはんにゃぶら じゃがいも ごまあぶら じゃがいも	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9 512 kcal 17.6 9 15.5 9 1.3 9 536 kcal 28.7 9 16.0 9 1.6 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9 1.7 9 598 kcal 19.5 9 18.3 9 1.8 9 593 kcal 32.6 9 17.5 9 1.9 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 32.5 9 2.4 9 772 kcal 32.5 9 24.0 9 21.4 9 21.4 9 21.4 9 21.4 9 21.4 9 21.4 9 21.4 9	という品種を使っています。もちちちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてくださいね。 (ヒント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味わあう 「はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の給食のように、計物に入れたりあんにやずんだにからめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に捨てましょう。 茎わかめが入ったサラダです。よくかんで食べましょう。 ***********************************
21 F	ささかまのにしょくてんぶら にくじゃが はくさいとあぶらあげのみそしる 世わりソフトパン テリコンカン フーンやさいサラダ はるやさいのシチュー ごはん めげるのしおこうじづけやき すきこんぶのにもの はっとじる パナナ ごはん アンジャオロース ごぼうサラダ わかめスープ レモンゼリー ボークカレーライス かみかみかいそうサラダ フルーツヨーグルト ごはん とりにくのちょうせんやき たけのこのごまあぶらいため まめふのみそしる ヨーグルト	ささおからあげ ぶたにく あがらら あがらら あがらら が に ぶたにく が で で で で で で で で で で で で で で で で で で	にんにく にんじん たまねぎ ブロッコリー カリフラワー パブリカ とうもろこし キャベツ アスパラガス にんじん だいこん ごぼうねぎ バナナ ピーマン パブリカ たけのこにんにく しょうが ごぼうにんじん きゅうり とうもろこし えのきたけ チンゲンサイ きゅうり とうもろこし もも みかん パイナップルにんじん たまねぎ セロリにんにく しょうが たけのこ にんじん さやいんげん ねぎ 昭和の日	ごま あぶら じゃがいも さとう ***********************************	21.0 9 13.6 9 1.7 9 570 kcal 23.3 9 23.5 9 2.6 9 505 kcal 24.0 9 13.4 9 1.7 9 546 kcal 23.5 9 19.9 9 1.6 9 512 kcal 17.6 9 15.5 9 1.3 9 536 kcal 28.7 9 16.0 9 1.6 9	24.3 9 15.1 9 2.3 9 716 kcal 29.2 9 28.4 9 3.1 9 596 kcal 27.7 9 14.3 9 1.9 9 621 kcal 26.3 9 23.6 9 1.7 9 598 kcal 19.5 9 18.3 9 1.8 9 593 kcal 32.6 9 17.5 9 1.9 9	28.1 9 17.8 9 2.8 9 786 kcal 33.9 9 31.5 9 3.4 9 715 kcal 31.5 9 12.4 9 772 kcal 32.5 9 28.8 9 2.4 9 757 kcal 24.0 9 21.4 9 706 kcal 37.1 9 19.3 9 2.6 9	という品種を使っています。もちちちとした食感が特徴です。 シチューには、春野菜が入っています。とんな野菜か見ながら食べてださいね。 (ピント: 2種類です) 宮城県の郷土料理を味われう 「はっと」は宮城県の郷土料理です。今日の始食のように、汁物にめて食べます。 ゼリーを食べ終わったら、クラスごとに重ねてごみ箱に捨てましょう。 茎わかめが入ったサラダです。よくかんで食べましょう。 竹の子は、春に旬を迎える野菜です。大きくなるのかとても早く、土の上に芽が出てから、10日ほどで青々とした竹になります。

※牛乳は毎日付きます。

※材料購入などの都合により、材料や献立内容の一部を変更することがあります。 ※魚には骨があります。ゆっくりよくかんで食べましょう。

【今月の地場産品】

宮城県産: 小松菜・きゅうり・いちご・牛乳・豚肉・卵・わかめ

栗原市産: ねぎ・しいたけ・つぼみな・米

学校ホームページには、献立表・食育だよりを掲載しており ます。また、「おいしい給食」のページには、給食写真が 載されています。ぜひご覧ください。

【今月の平均栄養価】※()は基準値

【今月の平均栄養価】 ※(/16年) 中学部 高等部 エネルギー 536(520)kcal / 621(664)kcal / 746(774)kcal たんぱく質 22.8(20.8)g / 26.3(26.6)g / 31.1(31.0)g 脂質 19.2(15.6)g / 22.2(21.4)g / 25.6(24.9)g 塩分 1.9(2.0)g / 2.2(2.5)g / 2.9(2.5)g

学校給食は、成長期の子どもたちの心と体の健康や発達ため、栄養バランスを考 えて作られています。毎日元気に学校生活が送れるように、安全でおいしい給食を 提供していきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

栄養教諭 白鳥千恵

6名 ※本校の給食調理業務は東武株式会社に委託しています。

