※学校給食だよりには主な材料のみを記載しています。加工品の原材料は小樽市のホームページに掲載しています。 こはん よく噛んで 白玉スープ (食べてね。 ○ 合やしラーメン できい 野菜たっぷりカレー ごはん 2 3 5 とりしまじる **鶏塩汁** 豆腐入り野菜スープ あります。 プロッコリーのサラダ こくとう 黒糖ピーンズ 肉しゅうまい ミニフィッシュ 豚肉のしょうが焼き タンドリーチキン きゅうりとちくわのごまみそマヨ和え ぎゅうに 生乳 きゅうに はくさいのなめたけ和え キラキラ餅(みかん) よく噛んで \cong ぎゅうにゅ **牛乳** ぎゅうにゅう **牛乳** きゅうにに 牛乳 食べてね。 牛乳 とり肉 (きわかめ ソフトチキン油づけ オーシャンキング ぶた肉 もやし にんじん にんにく しょうが きゅうり キャベツ 玉ねぎ コーン ラーメン 油 黒糖ビーンズ 牛乳 ベーコン ちくわ ぶた肉 牛乳 とり肉 ミニフィッシュ 牛乳 とり肉 とうふ 油あげ ぶた肉 牛乳 とうふ とり肉 ぶた肉 えのきたけ にんじん しょうが 玉ねぎ はくさい なめたけ ごはん さとう にんにく 玉ねぎ にんじん トマト ブロッコリー 玉ねぎ にんじん だいこん コーン きゅうり はくさい にんじん 玉ねき 緑 緑 緑 ナス ズッキーニ 赤ピーマン 黄ピーマン だいこん ごはん じゃがいも ドレッシング トマト しょうが にんにく パン さとう キラキラ餅(みかん) ごはん 白玉もち さとう 黄 黄 すりごま エッグフリーマヨネース エネルギー(kcal) たん白質(g) エネルギー(kcal) ごはん こ 冷やし海鮮かき揚げうどん ココアパン 五首チャーハン コッペパン 10 12 みそけんちん汁 肉ごぼう炒め にくだんご ちゅうか 肉団子の中華スープ ウインナーのコンソメスーフ コーンスープ いわしの梅煮 🥆 ハンパーグ (玉ねぎソース) ポークピーンズ はるま **春巻き** さつまいもチップス ひじきのサラダ キャベツのサラダ きゅうに マカロニサラダ 大豆のサラダ ぎゅうに 牛乳 ぎゅうにゅ 牛乳 ちゅうにゅ: ぎゅうにゅ 牛乳 油あげ とうふ いわし ひじき くきわかめ こんぶ だいこん にんじん ごぼう 長ねぎ 牛乳 ぶた肉 えび いか 牛乳 ウインナー ぶた肉 大豆 牛乳 ぶた肉 とり肉 オーシャンキング 牛乳 ベーコン とり肉 ぶた肉 大豆 玉ねぎ しゅんぎく にんじん にんじん 玉ねぎ にんにく はくさい にんじん たけのこ はくさい コーン キャベッ 玉ねぎ 長ねぎ きゅうり えだまめ ごはん はるさめ 油 ドレッシング 玉ねぎ にんじん えだまめ 緑 緑 緑 紐 コーン パセリトマ パン バター さとう エッグフリーマヨネー きゅうり うめ コーン ごはん じゃがいも ドレッシング ごぼう しょうが つきこんにゃく うどん 油 さとう さつまいもチップス トマト きゅうり コーン パン マカロニ エッグフリーマヨネーズ 黄 さとう エネルギー(kcal) たん白質(g) 白質(g · 白質(g まーほそうふどん 麻婆豆腐丼 ごはん パーガーパン 15 16 ^{あま} 青のりポテト かんきつサラダ 18 19 ぶた汁 チキンと野菜のトマト煮 ミニゼリー(オレンジ) 🎾 アルミチーズ 暖り焼きチキン 鮭メンチカツ 🍑 ぎゅうに 【中】ミニゼリー(グレープ) きゅうりの香りづけ ゼリーミックス (みかん・梨) 世乳 きゅうにゅ ノンエッグタルタル (示義) 💌 ぎゅうにゅう **牛乳** 牛乳 さけすり身 たらすり身 とり肉 牛乳 (きわかめ ソフトチキン油づけ オーシャンキング あおさ アルミチーズ にんじん もやし きゅうり コーン 牛乳 ぶた肉 ロースハム とうふ 牛乳 とうふ ぶた肉 とり肉 しょうが にんにく 長ねぎ にんじん 玉ねぎ にんじん ごぼう 長ねぎ しょうか 玉ねぎ にんじん トマト 緑 緑 緑 きゅうり ごはん じゃがいも さとう ごま油 だいこん きゅうり ごはん さとう ごま油 ラーメン フライドポテト パン オリーブ油 じゃがいも さとう 油 ミニゼリーみかん ミニゼリーぶどう みかんゼリー なしぜりー タルタルソ ごはん 学校给食摄取基準 ◆保護者のみなさまへ◆ 22 みそ汁 (なめこ・豆腐・油揚げ) 給食費は、毎月、忘れずに納めてくだ さるようお願いいたします。 小学生 中学生 肉だんご (しょうゆ) < / 2個 Tネルギー(kce 中3個 ごぼうサラダ 納入が滞りますと、食材の購入に支障 食べ物の3つのはたらきまな材料をはたらきにわけて書いています きゅうに 牛乳 たんぱく質(%) 学校給食による摂取エネルギー全体の 13~20% ェさにします。 給食費の納入は、便利な口座振替を 牛乳 とうふ 油あげ とり肉 ぶた肉 おもに体をつくる食品 脂質(%) 学校給食による摂取エネルギー全体の 給食費納入のご相談は、 学校または給食センター なめこ 長ねぎ 玉ねぎ にんじん ごぼう 緑 おもに体の調子を整える食品 ・ Constant E こファー (電話33-9449)までお願い します。 ごはん さとう エッグフリーマヨネーズ おもにエネルギー(熱や力)のもとになる食品 *校給食は、栄養のバランスを考えて作られています。いろんなものを食べて、毎日元9 適ごしましょう。苦手なものも一口は食べてみてね。







ジリジリと照りつける強い日差しに、本格的な夏の到来を感じます。この時期、特に気をつけなくてはいけないのが熱中症です。 "いつでも・どこでも・誰でも"発症する可能性があり、重症化すると命を落とすこともあります。熱中症予防のために、日ごろから体調を整え、こまめな水分補給を心がけることが大切です。

また、睡眠不足や朝ごはん抜きの人は、熱中症のリスクが高まります。早寝・早起きをし、必ず朝ごはんを食べましょう。

ペットボトルは、飲みかけのまま放置するという。 というないで、食中毒を起こす た険性があります。口をつけたら早めに 飲み切るようにしましょう。





すいぶん ほきゅう きほん みす むぎちゃ あせ 水分補給の基本は水や麦茶で、汗をかいた りょう ときにはスポーツドリンクなども利用しましょう。





~保護者のみなさまへ~

小樽市では子育て世帯への支援として、昨年度に引き続き、国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用し、給食食材費への補助を行い、令和 6 年度の学校給食費を値上げすることなく給食を提供いたします。(1 か月当たり小学校 1~3 年生 780 円、4~6 年生 800 円、中学校 1・2 年生 950 円、3 年生 930 円を補助)

