



Table with columns: 日曜 (Day/Week), 給食がない学校 (School without lunch), 行事など (Events), 献立名 (Menu Name), 使用する材料 (Ingredients), 栄養価 (Nutritional Value). Rows include dates from 1st to 29th, with special days like 振替休日 (Substitution Holiday) and 天皇誕生日 (Emperor's Birthday).

2月 今月の給食目標... 『食べ物と健康について考えよう』
一年の中で最も寒さが厳しい時期です。かぜや感染症が流行しやすい時期でもあります。
手洗い・うがいを心がけ、栄養バランスの整った食事と十分な休養で、毎日元気に過ごしましょう。

9日(金) はしを上手に使う日
今月のテーマは、「混ぜる」です。はしを上手に持って、納豆を上手に食べる練習をしましょう。

26日(月) 食育の日メニュー「生活習慣病予防献立」
主食・主菜・副菜・汁物がそろった日本型食生活のすばらしさについて、もう一度見直してみませんか?

今月の地場産品
米・生わかめ・梨(焼肉のたれ)は、新鮮でおいしい利府町産を使用する予定です。

給食の前に
トイレ 手洗い
給食当番の人も、給食当番以外の人もトイレを済ませて、手洗いをしましょう。