

Table with columns: 日 (Date), 曜 (Day), 給食がない学校 (No School Lunch), 行事など (Events), 献立名 (Menu Name), 献立内容 (Menu Details), 使用する材料 (Ingredients), 赤色の食品 (Red Food), 緑色の食品 (Green Food), 黄色の食品 (Yellow Food), 栄養価 (Nutritional Value) including kcal and protein.

都合により、献立内容を変更することがあります。ご了承ください。
・食物アレルギーなど健康上の理由で飲用牛乳を停止する場合は、代替飲料の麦茶を提供します。(別途申請が必要です。)
・予定献立表には、主な使用食品を記載しています。※アレルギー表示ではありません。
・予定献立表は、利府町ホームページにも掲載しています。
・普段の食事で不足しがちな「カルシウム」「鉄」「食物繊維」などは、成長期に欠かせない大切な栄養素です。家庭の食事においても積極的に摂取するよう心がけましょう。

8月 9月 今月の給食目標 季節の食べ物について知ろう
長い夏休みが明け、2学期がスタートしました。これから秋を迎えます。「食欲の秋」「収穫の秋」「味覚の秋」といわれるように、秋には、おいしい食べ物がたくさんとれます。旬

9月3日(水) はしを上手に使う日 ~つまむ~
2本のはしを上手に持って、野菜や豆をつまむことができますか？この機会に、はしの持ち方・使い方を練習してみましょう。

9月17日(水) 食育の日メニュー「秋の食材たっぷり献立」
秋にうれしい「さといも」「ごぼう」「にんじん」「きのこ」、宮城県でとれた「かつお」などの旬の食べ物を使った『秋の食材たっぷり献立』を味わっていただきますよ。

今月の地産地産品
米・生わかめ・梨・玉ねぎは、新鮮でおいしい利府町産を使用する予定です。