



Main table containing the menu schedule for March, including columns for date, school, event, main dish, side dish, red foods, green foods, yellow foods, and nutritional value.

Summary of monthly average nutritional values: Energy 814Kcal, Protein 31.8g, Fat 24.3g, Salt 3.2g. Includes a note about menu changes and a search bar for the menu.

3月 日差しも少しずつ暖かくなり、春らしい季節になってきました。いよいよ今のクラスで過ごす最後の月です。進級・卒業を前に、一年間の食生活を振り返りながら給食をいただきます。

今月の給食目標...一年間の給食を振り返ろう

Checklist for monthly goals: がんばったこと、できるようになったこと、マナーを守って食事ができた、食材や旬について知ることができた、給食当番の仕事に協力できた、感謝の気持ちをもって食事ができた。

3日(火) 食育の日メニュー. 3年生のみなさん、もうすぐ卒業式ですね。この3年間で、楽しかったこと、がんばったこと、できるようになったこと、くやしかったこと...

16日(月) はしを上手に使う日. はしの持ち方やマナーなどを意識して食べる「はしを上手に使う日」。毎月「つまむ」「切る」「混ぜる」などのテーマに沿った献立を実施してきました。

お知らせ: 令和8年度から、飲用牛乳の供給業者が「東北森乳業(株)」から「雪印メグミルク(株)」に変わります。今月の地産地消: 本字の米・生わかめは、新鮮でおいしい利府産を使用する予定です。