

Main menu table with columns for Day, Meal Name, Food Type (Red/Yellow/Green/Other), and Nutritional Value. Includes special days like '入学式' and 'おべんとうの日'.

Nutritional summary table showing monthly averages for calories, protein, fat, calcium, magnesium, iron, lead, vitamins A, B1, B2, C, fiber, and salt.

※ 米は郡山産の「あさか舞」を使用しています。
※ 材料等の都合で献立が変わることがあります。ご了承下さい。
※ 病原性大腸菌O-157等予防のため、ミニトマト以外の生野菜の使用は控えさせていただきます。くだもの、ミニトマトは流水で3回以上洗浄しています。
※ 栄養価は、3・4年生の分量で計算しています。

給食当番の身支度・準備

6つのポイント

Illustrated list of 6 points for school lunch preparation: 1. 指 (Finger) - 短く切りましょう (Cut short). 2. 白衣 (White coat) - きれいな白衣を身につけましょう (Wear clean white coat). 3. ぼうし (Hat) - かみの毛が出ないようにかぶりましょう (Wear hat so hair doesn't come out). 4. マスク (Mask) - 口と鼻がかくれるようにしましょう (Wear mask so mouth and nose are covered). 5. ハンカチ (Handkerchief) - きれいなハンカチを用意しましょう (Prepare clean handkerchief). 6. 手洗い (Handwashing) - せっけんを使って手を洗いましょう (Wash hands with soap).