給食だより

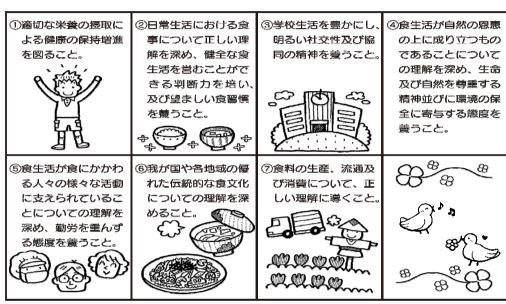
2018 **4 A**

三島市教育研究会 学校給食班

家の人と読んでください

4月の栄養目標 『正しい食事のマナーを身につけよう』

◆ → ◆ → ◆ 学校給食の7つの目標 ◆ → ◆ → ◆



給食運営について

給食回数

給食費 主食・牛乳・おかずで一人一食当たり265円の予算です。

給食費はすべて食材料費に充てます。

今年度は195回を 予定しています。

4月 9日から 7月24日 9月 3日から12月21日

1月 8日から 3月18日

nag.

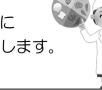
給食停止による給食費の返金

- 長期欠席(入院・インフルエンザ等)するときは、給食を停止することができます。保護者からの申し出があった翌々日から、連続5日以上停止した場合、停止回数に応じて給食費の返金をします。
- 出席の停止を学級担任に申し出るときにあわせて給食停止の申し出もお願い致します。

(申し出のない場合は食材料を注文済みのため、返金対象にはなりません。)

• 個別相談

偏食、過食、少食、食物アレルギーなど食生活全般に 関することで、ご家庭からの希望により個別相談を致します。 一緒に考えていきましょう。













残さず食べよう

お米などの作物は農家の人が長い時間 と手間をかけて一生懸命つくったもので す。感謝の気持ちを忘れないで、1粒も 無駄にせずに食べるようにしましょう。



献立紹介

トンクドウフ

<材料 4人分>

炒め油・・・適量

さやいんげん・・・6本

古根・・・1かけ 水溶きでんぷん・・・大2

ごま油・・・小 1

豚肉・・・80 g

干し椎茸···1枚 椎茸の戻し 150cc

にんじん…1/3本

砂糖・・・大1

しょうゆ・・・大2

酒……小2

中華だし・・・適量

生揚げ・・・1丁半

<作り方>

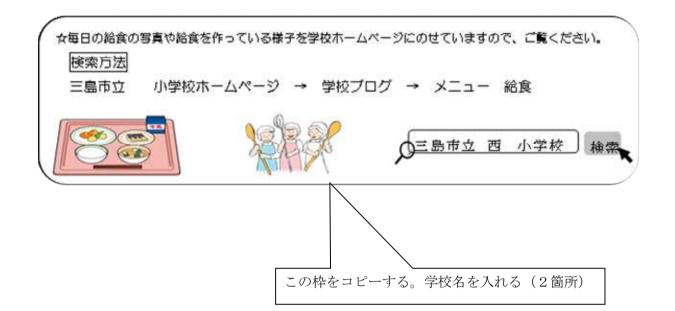
- ①生揚げ油抜きして一口大に切る。
- ②椎茸は一口大に切る。
- ③にんじんはいちょうに切る。
- ④古根を炒め、酒をふり椎茸、にんじんを 入れる。
- ⑤椎茸の戻し汁と半分の調味料を入れて 煮る。
- ⑥にんじんに火が通ったら生揚げを入れ 残りの調味料を入れて煮る。
- ⑦水溶きでんぷんを入れ、一煮立ちしさや いんげんとごま油を入れて仕上げる。



〈ブログについてのお知らせ〉

学校名を入れて(2箇所)コピーして献立表にのせる

4月・9月・1月は必ずのせる(毎月でもOK)







☆毎日の給食の写真や給食を作っている様子を学校ホームページにのせていますので、ご覧ください。

検索方法

三島市立 小学校ホームページ → 学校ブログ → メニュー 給食





