

(牛乳は、毎日あります。)

Table with columns for date, meal name, ingredients, and nutritional information. Includes rows for various meals like 'ごはん', 'コッペ丸パン', and '味噌汁'.

※ 小型セサミパンには、黒ごま・マーガリンを使用しています。

※ 海藻は、「主に体をつくるものになる食品」、こんにゃくは、「主にエネルギーのもとになる食品」に分類して、ともに「主に体の調子を整える食品」に分類することもあります。

※ 献立は、都合により変更することがあります。

★本字は広島県内産の食材です。

Table showing average intake per meal for various nutrients: Energy (614cal), Protein (25.4g), Fat (19.4g), Calcium (360mg), Magnesium (95mg), Iron (2.7mg), Vitamin B1 (190µg), Vitamin B2 (0.29mg), Vitamin C (0.35mg), Sodium (1.2mg), Fiber (5.5g), and Equivalent Food (2.0g).



～11/5(火)の防災献立について～



【献立について】

11/5(火)は、広島県「みんなで減災」一斉地震防災訓練の日で、大規模地震の発生を想定した取り組みが行われます。

児童に食を通じて防災について考えてもらうことと、非常時に備えて食べ慣れておくことを目的に、学校給食用非常食の「救給カレー」を提供します。

【救給カレーについて】

平成23年3月11日の東日本大震災を契機に、全国学校栄養士協議会が開発しました。賞味期限は3年で、食器に移す必要がなく、温めずそのまま食べることができます。

ご飯とルーが一緒になった状態でパッケージされています。災害時に不足しがちな野菜が慣れ、アレルギー特定原材料等28品目不使用で、多くの方に安心して食べていただけます。



【救給カレーの提供方法・食べ方】

1人1パック、温めずに提供します。容器をたてて、封を切り、スプーンで食べます。

【いつでもスープについて】

乾物や常温保管できる野菜を使用し、冷蔵庫が使えない状態で「いつでも作ることのできるスープ」が献立名の由来です。

毎月19日は、「感謝・完食の日」です。家庭でも取り組みましょう。