




月	火	水	木	金
<p>きれいなハンカチを 持ってくるのも 忘れずに。</p> 		<p>食事の前 トイレの後は 必ず手を洗いましょう</p> 	<p>パンに ハンバーグを はさんでね。</p>	<p>7 牛乳 麦ごはん 肉どんぶり はるさめサラダ 白菜汁 小1欠食</p>
<p>10 牛乳 麦ごはん さごしの幽庵焼き じゃがいもそぼろ すまし汁 小1欠食</p>	<p>11 牛乳 麦ごはん ささみのレモンソース 和風サラダ 沢煮椀 小1欠食</p>	<p>12 牛乳 わかめごはん サイコロステーキ ゆかりあえ 和風ポトフ</p>	<p>13 牛乳 切り込み丸パン ハンバーグ キャベツサラダ コーンスープ</p>	<p>14 牛乳 麦ごはん さばのうま煮 ハリハリ漬け 豚汁 いよかんタルト</p>
<p>17 牛乳 ターメリックライス ドライカレー 寒天サラダ 野菜スープ</p>	<p>18 牛乳 麦ごはん 豚肉のみそ漬け焼 シャキシャキポテトサラダ 若竹汁</p>	<p>19 牛乳 <b>お祝い 献立</b> ちらし寿司 エビフライ おひたし お祝い汁 紅白大福</p>	<p>20 牛乳 ミニコッペ ペンのトマトソース煮 ツナサラダ レタススープ</p>	<p>21 牛乳 麦ごはん かじきの竜田揚げ おかかあえ かみなり汁</p>
<p>24 牛乳 麦ごはん オイスター炒め 中華あえ ワンタンスープ 中3欠食</p>	<p>25 牛乳 <b>2本</b> 麦ごはん ちくわのかばあげ ひじきの炒り煮 いもだんご汁 中3欠食</p>	<p>26 牛乳 五目ごはん 鮭の塩焼き からしあえ みそ汁 中3欠食</p>	<p>27 牛乳 米粉パン タンドリーチキン ごぼうサラダ コンソメスープ 中3欠食</p>	<p>28 牛乳 麦ごはん 酢豚 もやしのナムル わかめスープ</p>

都合により献立が変更になることがあります



**ご入学・ご進級**

**おめでとうございます。**



学校生活を楽しく、元気に過ごすことができる  
「元気のもと」になるような給食づくりを  
心がけたいと考えています。  
給食センター職員一同、力をあわせていきます。  
本年度もよろしくお願いいたします。



松本市では、毎月19日を  
「家族団らん手作り料理を楽しむ日」として  
食を大切にしようという取り組みをしています。  
日頃忙しく家族がバラバラでとりがちな食事を、  
19日に限らず、みんなで楽しみ、  
食事作りを通して家族団らんを進めましょう。  
家族で食卓を囲む、  
そんな時間を大切にしたいですね。

給食を作るときに考えていること

- 素材の味を大切にし、うす味を心がけます。
- 季節の食べものを大切にします。
- 地産地消を大切に考え、地元のものを優先して  
使うようにします。
- 食事の形を知る機会になるような  
献立を考えていきます。
- いろいろな料理を取り入れ、  
ていねいな調理を心がけます。

給食センターではごはんと  
おかず3品(主菜・副菜・汁もの)を作っています。  
パンと牛乳はそれぞれの業者から学校へ直接運ばれます。



御意見ご要望がありましたら、  
お気軽にお寄せください。  
波田給食センターTEL92-4585