






月	火	水	木	金
 <p>食事の前 トイレの後は 必ず手を洗いましょう</p> <p>きれいなハンカチを 持ってくるのも 忘れずに。</p>		6 牛乳 麦ごはん 三色そばろ はりはり漬け 白菜汁 ステックケーキ 小1 欠食	7 牛乳 バターロールパン ハンバーグ(トマトソース) 寒天サラダ ジュリエヌスープ 小1 欠食	8 牛乳 発芽玄米ごはん ささみのレモンソース 大根とホタテのサラダ 豆腐のみそ汁 小1 欠食
	11 牛乳 麦ごはん 酢豚 中華あえ いもだんご汁 小1 欠食	12 牛乳  ツナピラフ ごぼうサラダ ミネストローネ さくらゼリー 中3 欠食	13 牛乳 麦ごはん かじきの竜田揚げ ひじきサラダ みそけんちん汁 中3 欠食	14 牛乳 切り込みコッパン 焼きフランク グリーンサラダ コーンスープ 中3 欠食
18 牛乳  ちらし寿司 エビフライ おひたし お祝い汁 紅白祝大福 お祝い 献立	19 牛乳 麦ごはん ドライカレー かいそうサラダ 野菜スープ	20 牛乳 麦ごはん サゴシの幽庵焼き 切干大根の炒り煮 豆腐汁	21 牛乳 食パン・いちごジャム 鶏肉の照り焼き ツナサラダ オニオンスープ 清美オレンジ 	22 牛乳 麦ごはん 肉どんぶり 磯部あえ 厚揚げのみそ汁
25 牛乳 麦ごはん 豚肉のしょうが炒め ゆかりあえ 若竹汁 いよかんタルト	26 牛乳 ひじきごはん いかの照り焼き 大学芋 すまし汁	27 牛乳 麦ごはん ちくわのかば揚げ おかかあえ 豚汁	28 牛乳 米粉パン ペンネトマトソース煮 まめまめサラダ もやしのスープ 	

都合により献立が変更になることがあります

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、



所長1名・調理員12名
栄養士2名 (1名はアレルギー担当)
で給食を作ります。
お問い合わせ、ご意見などは
波田学校給食センター
TEL92-4585へ

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

主食・・・米飯は、波田産コシヒカリを使用し、波田給食センターで炊きます。
パンは、市内のアサヒ酵母さんから届きます。

汁・・・和風の汁は、天然かつお節、こんぶ、煮干してだしをとって作ります。

