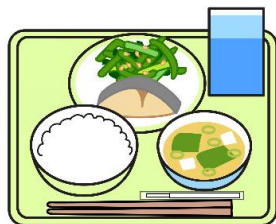


～岩淵小の給食～

日本は四季折々の食材が食べられる国です。給食では旬の食材を使った献立を取り入れ、さらに昔ながらの行事食を取り入れることで、日本の食文化に触れる機会を作っていきます。また、世界の料理も給食に取り入れています。その国の料理を食べ、世界の国々への関心を高めるようにしています。

そして、世界だけでなく、日本の郷土料理も取り入れています。

今年度も、楽しくて、おいしくて、安全な給食を提供していきます。どうぞよろしくお願いいたします。



～4月の献立紹介～

★一年生を迎える会

献立：赤飯・ぶりの照り焼き・小松菜のごまあえ・すまし汁・若草団子

一年生を迎えるお祝いの日なので、赤飯にしました。日本では古くより赤い色が邪気を払うと考えられており、神様に赤米を供える風習がありました。そのため、供物のおさがりや厄除けとして人々もお赤飯を食べるようになったと言われてい

※献立表をご確認ください

毎月配布する献立表には、その日に使われる食材が載っています。アレルギー反応はすべての食品で出る可能性があります。毎月配布する献立表をチェックしていただき、給食で食べるのが初めてということがないように、一度家庭で試していただき、アレルギー反応が出ないか確認してください。気になる症状が出た場合は小児科を受診していただき、学校へお知らせください。