

中学校給食について

みんなで楽しく！ おいしい給食を食べましょう！！

中学生は、心身ともに発育・発達が著しく、栄養バランスのとれた食事をするのが大切です！
「主食・主菜・副菜」を基本とし、必要な栄養量はもちろん

栄養バランス. 地産地消. 季節の味

などを 生かした学校給食 をぜひ食べてみてください。

献立例



白身魚のゴマ味噌だれ
厚揚げチャンプルー
白菜のお浸し
みかん
ご飯・牛乳



和風きのこスパゲッティ
ごぼうとこんにゃくの炒め物
ブロッコリーのツナマヨ和え
粉ふき芋
パン・牛乳



フィッシュバーガー
ゼリーフルーツ
シャキシャキサラダ
うすら卵のチーズフライ
牛乳

給食内容は、牛乳、ご飯（週1回程度パンになります）、おかず（4～5品）になります。

給食費 保護者負担1食当たり300円

申込方法 月ごとの申込みで、1か月分の給食費を事前に振込んでいただきます。

※ 温かいカレーやシチュー・スープなどもあります。