



給食だより

令和7年 4月
みくまの支援学校



ご入学・ご進級 おめでとうございます。いよいよ新しい学年での生活がスタートします。新しい教室、新しい担任など初めての環境に期待と不安でいっぱいだと思います。4/10(木)より学校給食が始まります。今年度も安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

がっこうきゅうしょく もくひょう ～学校給食の目標～



学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となります。



～栄養士よりひとこと～

本校で5年目の勤務となります。毎年、給食を通して子どもたちの成長を感じることができ、嬉しく思っています。給食時間が子どもたちにとって楽しい時間になるように取り組んでいきます。今年度もよろしくお願いいたします。



～みくまの支援学校の給食～



主菜

メイン料理です。
おもに肉類、魚のおかずが登場します。

副菜

和え物、サラダ、煮物、炒め物など野菜中心のおかずです。

牛乳

1日に必要なカルシウムの約1/3が摂れます。

主食

米・パン・麺類などの穀類を主原料とする料理です。体のエネルギーになります。

しるもの

みそ汁、スープなど。具たくさんです！！



ほかにも..



カレー どんぶりなど

ごはんによくかかっているのが苦手な人はごはんを分けることもできます。

パン めんるい

主食として登場します。どちらも人気です！

デザート

手作りのデザートやケーキ、ゼリーなど登場します。



学校給食 おすすめレシピを裏面に載せています。ぜひお家でも作ってみてください。調味料は大量調理の分量です。ご家庭の量にあわせてください。

