たくさんたべて、

••••••

※材料・天候によって献立を変更することがあります。 ※児童

あたら 新しい年を迎えました。本年も安全・安心な給食が提供でき るよう、平良調理場の調理員さんと一緒に頑張っていきます。

よろしくお願いします。また、みなさんの成長のために献立も

『考えているので、今年もたくさん^を食べてくださいね!

食品群 体内でのはたらき 赤の食品 血やにく、骨をつくる 黄の食品 働く力や体温となる

宮古島市立平良学校給食共同調理場

TEL: 72-4241 FAX: 72-3074

| 学校給食の 栄養基準量 | | C=エネルギー | P=タンパク質 | F=脂質 |
|----------------|-----|---------|-----------|-----------|
| | 小学校 | 650 | 21.1~32.5 | 14.4~21.7 |
| | 中学校 | 830 | 27.0~41.5 | 18.4~27.7 |

| 児童生徒の給食質(小字校4600円、中字校5000円)は市が負担しています。 | 林り及印 | |
|--|------|--|
| あけましておめでとうございます | | |

2024年

令和6年

がっこうきゅうしょくしゅうかん 1月22日から26日は学校給食週間

書ゆうしょく かい ねん やまがたけん つるおか まち しょうがっこう まず へんとう も 給食は、明治22年に山形県鶴岡町の小学校で、貧しくてお弁当を持ってくる ことができない子ども達のために、食事を出したのが始まりとされています。境 在の学校給食は、子ども達の心身の健康や食文化を学ぶ機会としての役割が あり、「生きた教材」として食育に活用しています。

