

6月給食だより



令和7年度
今帰仁村学校給食センター
TEL:0980-56-2106

学校給食摂取基準

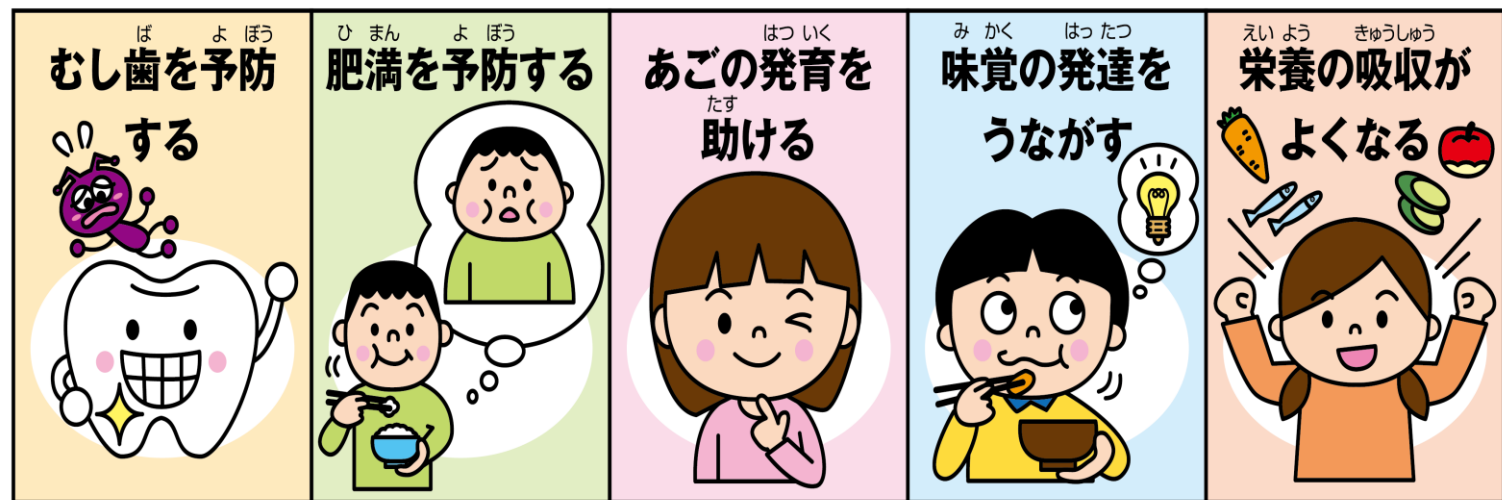
- *エネルギー650kcal(小学校)
- *エネルギー830kcal(中学校)
- *たんぱく質(小中共通)
- 摂取エネルギー-全体の13~20%
- *脂 質(小中共通)
- 摂取エネルギー-全体の20~30%

ゆっくりよくかんで食べていますか?

がつよっか しゅうかん こうせいろうどうしゅう もんぶ かがくしゅう にほんし かい しかい にほん
6月4日から1週間は、厚生労働省、文部科学省、日本歯科医師会、日本
がっこう かい しかい じっし は くち けんこうしゅうかん しよくじ た
学校歯科医会が実施する「歯と口の健康週間」です。食事をおいしく食べて、
けんこう からだ は くち けんこう じょうぶ けんこう
健康な体をつくるには、歯と口が健康でなくてはなりません。丈夫で健康な
は くち たも ひごろ た しゅうかん
歯と口を保つために、日頃からよくかんで食べる習慣をつけましょう。



よくかんで食べることは、健康づくりの第一歩です!



●今帰仁給食センターでは、たまご・乳・えび・かに・落花生・アーモンド・カシューナッツ・

くるみ・バナナの対応を行っています。

※アレルギー対応は★マークで表示、対応が不可能な献立は【代替食なし】で表示します。

代替食の提供なしを確認し家庭より弁当持参をお願いします。

★印対応は学校及び学校給食センターの処遇会議を経て対応が決まった児童・生徒へ行くものです。

アレルギー一覧

- ・しょうゆ(小麦 大豆)
- ・みそ(大豆)
- ・赤だし(大豆 さば 鶏肉)
- ・カレー(小麦 牛肉 鶏肉 大豆)
- ・ホワイトルウ(乳 小麦 大豆 牛肉 鶏肉)
- ・豆板醤(大豆 小麦)
- ・ウスターソース(大豆 りんご)
- ・酢(小麦)
- ・デミグラスソース(小麦 大豆 牛肉 豚肉)
- ・チキンブイヨン(鶏)
- ・ポークブイヨン(鶏 豚)