

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やう もんぶ かかくしやう にほんし か い しかい にほん
6月4日からの1週間は、厚生労働省、文部科学省、日本歯科医師会、日本
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 ひころ 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!

ば よ ぼう むし歯を予防する	ひ まん よ ぼう 肥満を予防する	はついく あごの発育を助ける	み かく はつたつ 味覚の発達をうながす	えい よう きゅうしゅう 栄養の吸収がよくなる
-----------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------	--	---

●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・生徒へ行うものです。

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) |
| ・カレールー(小麦 牛肉 鶏肉 大豆) | ・ホワイトルー(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) |