

おいしかった給食ベスト10

にがて 苦手な給食ベスト5

☆令和5年度学校給食アンケート結果より



おいしかった給食 小学校・前期課程

- 1位 カレーライス、ビビンバ
- 3位 ミートソーススパゲティ
- 4位 ラーメン、野菜のナムル
- 6位 フライドポテト
- 7位 はんぺんチーズフライ
- 8位 鶏飯
- 9位 みそラーメン
- 10位 鶏のからあげ

にがて 苦手な給食 小学校・前期課程

- 1位 ない
- 2位 野菜のなめたけあえ
- 3位 きゅうりの酢のもの
- 4位 赤飯
- 5位 非常食

見た目の色じゃないよ

わたしたちは赤のグループ
体をつくるもとなるよ



わたしたちは黄のグループ
エネルギーのもとになるよ



わたしたちは緑のグループ
体の調子をととのえるもとなるよ



見た目の色じゃないよ 体の中での働き別にわけたグループなの



アンケートにご協力いただき、
どうもありがとうございました。

あたら しいメニューも取り入れながら、
おい しく、たの しい給食時間になるよ
うにしていきたいと思ひます。

おいしかった給食 中学校・後期課程

- 1位 カレーライス
- 2位 鶏飯
- 3位 野菜のナムル
- 4位 ラーメン
- 5位 あんかけ焼きそば・揚げパン
- 7位 鶏のからあげ
- 8位 ビビンバ
- 9位 フライドポテト、わかめごはん、
ミートソーススパゲティ

にがて 苦手な給食 中学校・後期課程

- 1位 野菜のなめたけあえ
- 2位 ない
- 3位 スコッチエッグ
- 4位 チリコンカン、えび焼売
- 5位 パン、ふきの炒め煮

食物アレルギーの話

食べない

食べられない

と

違いを知ろう

食物アレルギーは好ききらいとは違ひます。「食べない」のではなく、「食べられない」のです。原因となる食べ物を食べたり、触ったりすると体にさまざまな症状がでます。皮膚がかゆくなったり、じんましんが出たりするほか、命にかかわる危険な状態になることもあります。食物アレルギーがない人もそのことを知っておいてください。

健康な体づくりのために 栄養バランスよく食べよう

わたしたちは食べ物からエネルギーや栄養素を得ています。栄養素にはそれぞれおんな働きがあります。健康にすぞすには、いろいろな食品から栄養バランスよくとることが大切です。

お知らせ



4月の献立表の配布は、始業式の日にありますが、4月1日以降給食センターのホームページで事前に見ることができます。