



Table with columns: 日(曜), こんだてめい, 主な食品名 (下線を引いているものは奥州市産の食材です), 主な調味料等, 基準値, 食育メモ. Rows include meals like 'ごはん', 'とりの肉のねぎ塩こうじ焼き', 'さわらのクリスピーフライ', etc.

◆給食予定◆
13日・・・1~4年生給食なし
16日・・・全校給食最終日(17~19日給食なし)
※13日は5, 6年生のみの給食となります。6年生は卒業記念セレクト給食を行います。献立表には5年生の内容を記載しています。

春の味わい なばな
「なばな」は春の野菜で、かぶやチンゲンサイなどと同じアブラナ科の花の総称です。若手県で品種登録されたオリジナル品種の「はるの輝」もなばな的一种です。奥州市で多く作られています。ビタミンC・E、カロテンがふくまれているので、皮ふやねんまくを丈夫にして、かぜなどの予防に役立ちます。3月の給食では3日、13日に取り入れています。春の味わいを感じてみましょう。
⇒12日~16日の献立は裏面をご覧ください



