		\$	→和7年 IO	月予定献立表	宇陀市立学标	交給食センター
日·曜	1日(水)	2日(木)	3日(金)	6日(月)	7日(火)	8日(水)
				【おつきみこんだて】		
2	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
h	ビビンバ	あじつけパン	うだのゆうきまいごはん	ごはんおこのみあげ	あじつけパン	ごはん
	わかたまスープ	うだのビーフコロッケ	しろみさかなの	おこのみあげ	いかマヨ	さんまのかばやき
て	さつまいもチップス	キャベツのカレーソテー	だいこんおろしかけ		だいこんとみずなのサラダ	こまつなともやしのあえもの
め		とうにゅうスープ	まこもだけのきんぴら	さといものみそしる	ビーフンスープ	さつまじる
(\			はくさいとあぶらあげの	おつきみデザート		
			みそしる			
	ぎゅうにゅう 赤	ぎゅうにゅう 赤		ぎゅうにゅう 赤		ぎゅうにゅう 赤
	<u><b>ごはん</b></u>	あじつけパン 黄 <b>うだのビーフコロッケ</b> 黄		<b>ごはん</b> 黄 キャベツ 緑	あじつけパン 黄 いか 赤	<b>ごはん</b> 黄 さんま 赤
	おわむさ   寅   ぶたにく   赤	なたねあぶら 黄		ながいも 黄		かたくりこ 黄
	さけ	キャベツ 緑	かたくりこ 黄	こむぎこ 黄	しゃがいも 黄	こめこ 黄
	ごまあぶら黄	にんじん 緑		ちくわ 赤にんじん 緑	かたくりこ  黄	なたねあぶら さとう 黄
	にんにく(おろし) みりん	たまねぎ 緑 コンソメ	だいこん 緑 さとう 黄	にんじん 緑 わふうだしのもと	こむぎこ なたねあぶら 黄	さとう 黄 こいくちしょうゆ
	さとう 黄	カレーこ	こいくちしょうゆ	なたねあぶら 黄	ブロッコリー 緑	みりん
	こいくちしょうゆ	しお	みりん	あおのり赤	にんじん 緑	さけ
	にんじん 緑 もやし 緑	こしょう(しろ) なたねあぶら 黄	わふうだしのもと みず	トマトケチャップ ウスターソース	ノンエッグマヨネーズ 黄 トマトケチャップ	しょうが(おろし) かたくりこ 黄
	こまつな 緑	ベーコン 赤	ぶたにく赤	とんかつソース	す	みず
	はくさいキムチ緑	しろワイン	さけ	こいくちしょうゆ	はちみつ黄	こまつな
ざ	いりごま 黄 <u>たまご</u> 赤	にんじん 緑 たまねぎ 緑		はちみつ 黄 アップルピューレ	だいこん 緑 <b>みずな</b> 緑	もやし にんじん 緑
()	ほししいたけ 緑	だいこん 緑	にんじん 緑	さとう黄	にんじん 緑	ちくわ 赤
りょ	にんじん 緑	こまつな 緑		す	わふうたまねぎドレッシング黄	わふうだしのもと
ì	たまねぎ 緑 カットわかめ 赤	ほししいたけ 緑 とりがらスープのもと	えだまめ なたねあぶら 黄	レモンかじゅう えきたいこんぶだし	ビーフン 黄 たまねぎ 緑	こいくちしょうゆ みりん
め	とりがらスープのもと	とうにゅう 赤		みず	にんじん 緑	さとう 黄
()	こしょう(しろ)	こしょう (しろ)	さとう黄	こまつな		さつまいも黄
`	うすくちしょうゆ かたくりこ 黄	しょうが(おろし) みず	こいくちしょうゆ いりごま 黄	もやし 緑 にんじん 緑		たまねぎ にんじん 緑
	さつまいもチップス 黄	07.9	みりん	しそひじき赤	とりがらスープのもと	とりにく   赤
			ごまあぶら 黄	みりん	しょうが(おろし)	こんにゃく緑
	$\sim$ $\sim$		たまねぎ 緑 はくさい 緑			<b>あおねぎ</b> みそ 赤
	War and		にんじん 緑	<u>さといも</u> 黄		だしパック
			あぶらあげ赤	ぶたにく赤		~ <b>~ * * * * * * * * * *</b>
			<b>あおねぎ</b> だしパック	しめじ 緑 たまねぎ 緑	رق	אין אינו פין אינו פין
			みそ。赤	にんじん 緑		
				<u>あおねぎ</u> 緑		
		2		みそ 赤 だしパック		
				おつきみゼリー 黄		
幼稚園	エネルキ -/たんぱく質 449kcal 17.3g	ェネルキ -/たんばく質 474kcal   13.5g	エネルキ -/ たんぱく質 472kcal 20.4g	ェネルキ -/たんばく質 472kcal   13.9g	ェネルキ -/たんぱく質 525kcal 17.2g	エネルキー/たんぱく質 556kcal 19.0g
小学校		610kcal 19.3g	643kcal 27.1g	650kcal 20.3g	715kcal 24.2g	719kcal 24.9g
中学校	722kcal 29.5g	748kcal 23.lg	750kcal 31.8g	753kcal 24.lg	882kcal 29.2g	849kcal 29.3g
日·曜	9日(木)	10日(金)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
	7 6 (17)	【目のあいごデー】		1011(11)	【なかよしこんだて】	【げんえんの日】
2	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう
h	セルフミートパン	うだのゆうきまいごはん		ごはん	きかくパン	うだのゆうきまいごはん
だっ	かぼちゃのサラダ	ひじきのにもの	ぶたにくの	マーボーどうふ	むろうのきくらげいり	とりにくのからあげ
て	こまつかとベーコンのフープ	きつわうどん	はまかつしまシソーフに	1+ 2 + +	ブセノ ちしかけさ こうどん	こまつかとはくさいの

日·曜	9日(木)	10日(金)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)
		【目のあいごデー】			【なかよしこんだて】	【げんえんの日】
2	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう 🚄	ぎゅうにゅう
6	セルフミートパン	うだのゆうきまいごはん	あじつけパン	ごはん	きかくパン	うだのゆうきまいごはん
だ	かぼちゃのサラダ	ひじきのにもの	ぶたにくの	マーボーどうふ	むろうのきくらげいり	とりにくのからあげ
7	こまつなとベーコンのスープ		はちみつレモンソースに		ごもくあんかけさらうどん	_ , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
め	2.2	ならのブルーベリーゼリー			バンバンジー	おかかあえ
<i>(</i> \			かぼちゃのポタージュ	4747 4 7 7 2 47	いちごジャム	とうふときのこのみそしる
	ぎゅうにゅう 赤	ぎゅうにゅう 赤	* 121 2 1 1 1	ぎゅうにゅう 赤		
	きかくパン黄	ごはん黄				
	ぶたひきにく 赤	ひじき 赤	ぶたにく赤			とりにく 赤
	あかワイン たまねぎ 緑	だいず 赤 にんじん 緑	たまねぎ さけ	しょうが(おろし) なたねあぶら 黄	ぶたにく 赤さけ	しょうが(おろし) こいくちしょうゆ
	たまねさ   緑   なたねあぶら   黄	たんしん   緑 さつまあげ   赤	はちみつ黄		なたねあぶら黄	さけ
	クラッシュだいず 赤			とうふ	しお	かたくりこ   黄
	トマトケチャップ	なたねあぶら 黄		にんじん 緑	こしょう (しろ)	こむぎこ 黄
	カレーこ ウスターソース	さけ さとう 黄	しお	たまねぎ緑		
	しお	さとう 黄 こいくちしょうゆ	なたねあぶら 黄 キャベツ 緑	あおねぎ 緑 ほししいたけ 緑		<b>こまつな</b> 緑 はくさい 緑
	さとう黄	わふうだしのもと	きゅうり	たけのこ		にんじん 緑
ざ	みず	あぶらあげ赤	にんじん 緑	とりがらスープのもと	はくさい 緑	さとう 黄
(,	かぼちゃ		ブロッコリー 緑	あかみそ。赤		こいくちしょうゆ
1)	きゅうり 緑 にんじん 緑	うすくちしょうゆ さとう 黄	イタリアンドレッシング 黄 ベーコン 赤	こいくちしょうゆ さとう 黄	<b>きくらげ</b> 緑 なると 赤	わふうだしのもと かつおぶし 赤
ょ	レーズン 緑		しろワイン	かたくりこ 黄		とうふ
ì	ノンエッグマヨネーズ 黄	うどん 黄	たまねぎ 緑	トウバンジャン	こいくちしょうゆ	なめこ 緑
め	しお	にんじん 緑			かたくりこ黄	えのきたけ緑
(,	こしょう(しろ) ベーコン 赤	たまねぎ 緑 <b>あおねぎ</b> 緑		はるまき なたねあぶら 黄		わかめ 赤 たまねぎ 緑
	さけ	うすくちしょうゆ   林	さゅうにゅう   赤			
	たまねぎ 緑	みりん	コンソメ	にんじん 緑	もやし緑	だしパック
	こまつな 緑		みず	もやし緑	にんじん	みそ    赤
	にんじん 緑コンソメ	だしパック <b>ブルーベリーゼリー</b> 黄	パセリチップ	しらたき なたねあぶら 黄		
	うすくちしょうゆ	<u> </u>	<b>6</b>	にんにく(おろし)	こいくちしょうゆ	国
	しお		10月16日	とりがらスープのもと	す	
	こしょう(しろ)			あらびきくろこしょう	ノンエッグマヨネーズ 黄	
			WORLD FOOD DAY	かたくりこ 黄		
		JE BORNAE!			ごまあぶら 黄 <b>いちごジャム</b> 黄	
	エ礼ギー/たんぱく質	エネルキー/たんぱく質	エネルギー/たんぱく質	エネルギー/たんぱく質	エネルギー/たんぱく質	エネルギー/たんぱく質
幼稚園	453kcal   16.9g	528kcal 19.7g	460kcal 22.0g	610kcal 18.2g	536kcal 22.0g	449kcal 17.8g
小学校 中学校	623kcal 23.9g 765kcal 28.8g	703kcal 26.3g 787kcal 28.9g	629kcal 30.6g 775kcal 37.2g	793kcal 25.8g 890kcal 29.6g	686kcal 30.0g 859kcal 36.9g	645kcal 26.0g 754kcal 30.5g
	なかいて しょノフンノ かごだ		1/5KCOI 3/.29	89UKCOI 29.09   みどり みどりいろ しょくひん	809KC01 30.9g	

あが、あかいろ しょくひん からだ まょうし まいろ しょくひん おっ ちから 赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの 黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの 緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの ☆食材の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承下さい。 ☆宇陀市産の食材は太字、奈良県産の食材は下線で表記しています。 ☆ 1 6 日の【なかよし献立】は、宇陀市立の保育園・こども園との統一献立です。家庭でも話題にしてください。

		•	7F / T   0		_ ,	子吃 17.7	<i>_</i>	ア校給食センタ	,
日·曜	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)		24日(金)		27日(月)	
こんだてめい	わかめのすましじる <pre>ぎゅうにゅう 赤</pre> <pre>ごはん</pre> さけ 赤	キャベツとマカロニのソテー ほうれんそうとベーコンのスープ ぎゅうにゅう 赤 あじつけパン 黄 ハンバーグ 赤	だいこんのみそしる  ぎゅうにゅう   5 <b>ごはん</b>   5  ぶたひきにく   5	ポトフ 「ぎゅうにゅう <b>こめこパン</b> ト とうふナゲット	赤   黄   赤	【ならの日】【コンテスト応募制 ぎゅうにゅう かきのはいりさばずし とりのしおこうじみそべ やまとのかきのしらあ さけかすじる わらびもち(幼稚園はありませ ぎゅうにゅう	<b>うき</b>	もみじあんかけ きりぼしだいこんのにも	もの
<b>+</b> 10	赤黄黄 黄 緑緑緑緑黄緑 赤赤土	デミグラスト (	さ <b>じゃがいも</b> にたいさこしたからいまらくといいさこしわかたりずうよいしたからがだしこかがだりこかがだりこかがだりこかがだりこかがだりこかがだりこかがががしこかがらがらいかがらいたがいしたがいしたがいしたがいしたがいしたがいしたがいしたがいしたがいしたがい	す	かもと赤黄緑緑緑緑	すしさかしとかししごしあみささによおばきょり ぼろいぼおかりとけんとながく *ぎけ うし くがばおかりとけんといるがく *ぎけ じみ くがいがく *がし しょくがい しょく はいしょく しょく はいしょく はいい はい はいしょく はいしょく はいしょく はい	赤 赤緑緑緑緑 赤 黄	しここかなにわうみさみしかみぶいめたたんぶっくんう うく にわうくんう うく にわらくんう がりこく かんがりとずょたずだい しし おう かがり く かかがい とゆ しり	黄黄黄緑 黄 黄 赤
ざいりょうめい	かめいたけたけたによりできた。 あおねぎ うすしいでしたがいい あまりのできたがでしますができた。 からしますができた。 からしますができた。 さいできたた。 さいできた。 さいできた。 さいできた。 さいできた。 さいできたた。 といでをできたた。 さいできた。 といでをできたた。 といでをできたた。 といでをでをできた。	たまねぎ 緑 にんじん 緑	とりがらスープのもと かたくこ かにはずれるがいこれでいるができるができるができるができるができるができるができるができるができるができ	がセリチップ では は できない できない できない できない できない かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい か		しかになった。 <b>やかになった</b> できんしとすふめりりたんいま がたならんじとすふめりりたんいま できんがったができるができまくんんごでにじこね くししう よのふ りんがとままくんんぎ のかになったがとままくんんぎ	緑緑緑緑緑赤黄 赤黄黄赤緑緑緑	ささきにほえさこなわとあた <b>立や</b> みだけつりんしたといたふうぶま <b>つきそ</b> パがだ た しぶし げ <b>もな</b> ツがが けい けいようの げ もな ク しがし が もな ク しかん	赤緑緑緑緑黄 黄 赤赤緑黄緑赤
		なるのは、	また。	ボ が で で で で で で で で で で で で で で で で で で	## P	さといき あぶらわ あおねぎ ほししいたけ こいくちっク さけかす みりん しょうが(おろし) わらびもち エ礼ギー/たんぱく質 471kcal 20.4g 740kcal 29.5g 864kcal 35.4g	黄赤赤緑緑	エネルキ -/ たんぱく質 504kcal 21.4g 694kcal 28.4g 813kcal 33.2g	400

日·曜	28日(火)	29日(水)	30日(木) 📆	31日(金)
こんだてめい	ぎゅうにゅう あじつけパン ミートボールとだいずの ケチャップに こふきいも きのこたっぷりスープ	ぎゅうにゅう カレーライス てづくりふくじんづけ フルーツミックス	10 H3 0 Ht	ぎゅうにゅう うだのゆうきまいごはん かしわのすきやき だいがくかぼちゃ つぼづけ
ざいりょうめい	ぎあになだた <b>ピ</b> きトトさコ <b>じ</b> パしこべなたにエ <b>し</b> し <b>こ</b> コここからでいまーパママとンやセおしーたまんりいめ書ンいしたにけんあ ぎ <b>ン</b> リケピ メ <b>い</b> チ うンあぎんギ <b>汁 な</b> メちうりにけんあ ぎ <b>ン</b> リケピ メ <b>い</b> チ うンあぎんギ <b>汁 な</b> メちうりっかでぶ カチュ もッ (ぶ よし(こうン ら ヤー プ く ら よし うろ うろ うろ かり ぶ	でおぎぶさなたにじとコさウデカカしこだきにしこすみされがうに ねねじかがソうタグーー よこうじうく んうぎにく あぎんりらメ ーラルこ うんりんがち の スー ろ らう プーソ し おしいゅんよい りと がらメ ラールこ うんりんがち もっかい スー ちょうけんがち から	までは、 これが、 これが、 これが、 これが、 これが、 これが、 これが、 これが、 にたしべししこべぎ、 にかり、 にたしべししこべぎ、 にが、 にたしべししこべぎ、 にが、 になり、 になり、 にはいり、 にはいり、 にはいいし、 にはいいいし、 にはいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいいい	まではいけいきらんぼま たけいとりふずぼたと ずろぼ かんにさたじうね ね くうんう ちねう ごづら いけうきん ぎ あ ち だ やあう まけい いけい かんび かなさすみくつ が がなさすみくつ が がなさすみくつ が が がなさすみくつ が が が が が なきすみくつ が が が が が なきすみくつ が が が が なきすみくつ が が が が が が が なきすみくつ が が が が が が が が が が なきすみくつ が が が が が が なきすみくつ が が が が が なきすみくつ が が が が が が が が が が が なきすみくつ が が が が が が が なきすみくつ が が が が が が が が が が が が が が が が が が が
幼稚園 小学校 中学校	エネルキ -/たんぱく質 447kcal 18.6g 61lkcal 26.0g 753kcal 31.6g	エネルキ -/たんぱく質 498kcal 15.4g 710kcal 22.8g 834kcal 26.5g	エネルキ -/たんぱく質 490kcal 18.8g 670kcal 26.1g 826kcal 31.8g	エネルキ -/たんぱく質 47 kca    13.4g 674kca    20.1g 79 kca    23.1g

宇陀市の農家さんの顔入り野菜の地図を作りました!



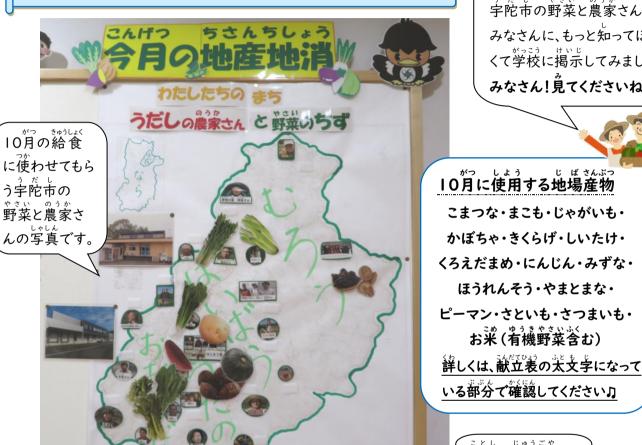
給食に使わせてもらう字陀市の野菜をもっとみんなに知ってほしい!こんな野菜が字陀市で作られているよ!農家さんから新鮮でおいしい野菜が届いたよ!と伝えたいと考えて野菜の地図を作りました。農家さんも給食センターも毎日野菜のおいしさが伝わるよう、頑張っています。毎月字陀市の野菜をお知らせするので、農家さんの顔、今日の字陀市で作られた野菜はこれだ!と思い出しながら給食を食べてみてください。給食がもっとおいしくなるはずです。

赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの 黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの 緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの
☆食材の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承下さい。 ☆宇陀市産の食材は太字、奈良県産の食材は下線で表記しています。





### 字陀市の農家さんの顔入い野菜の地図を作りました!



まいつき きゅうしょく つか 毎月の給食に使わせてもらう 字陀市の野菜と農家さんを みなさんに、もっと知ってほし くて学校に掲示してみました。 みなさん! 見てくださいね!

### IO月に使用する地場産物

こまつな・まこも・じゃがいも・ かぼちゃ・きくらげ・しいたけ・ くろえだまめ・にんじん・みずな・ ほうれんそう・やまとまな・ ピーマン・さといも・さつまいも・ お米(有機野菜含む)

> ことし じゅうごゃ 今年の十五夜は、 10月6日です。

いる部分で確認してください」

# ぎょう じ しょく



こめ つく だんご 米から作る団子。 まんげつ みた まる 満月に見立てた丸 形のほか、里し もの形などもあ り、地域によって違 いがあります。



## うだしりつがっこうきゅうしょく 宇陀市立学校給 食センター

#### 令和7年2月実施学校給食アンケート結果を裏面に掲載しています。

令和6年2学期から調理等業務を委託し、より良い献立の立案や給食における食べ残しの 削減につながる取り組みを進めるための参考とすることを目的として学校給食アンケート を実施しました。

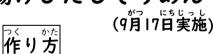
新センターとなっても直営時と変わらず美味しい給食を提供するために、

- ①宇陀市産の野菜をはじめ、季節や旬の食材を積極的に取り入れた手作り献立
- ②市販の調味料に頼らず、給食センターで手作りしたタレやソースの使用
- ③食材の食感を生かすため、野菜の切り方や調理工程(煮込み方や時間)を工夫
- ④新設備の真空冷却器や蓄冷剤入りの食缶を活用し、冷たいものは冷たいまま提供することで、 野菜などの味が向上等の取り組みを実施しました。

その結果、アンケートで約7割の児童生徒が「給食は | 学期と変わらない」と回答し、「給食は 変わったように感じる」と回答があった中の約1割が「美味しくなった」と回答しました。

また、学校給食は栄養バランスを重視し、子どもたちが好まない食材もクラッシュしたり他 の食材と混ぜたりして工夫することで、少しでも食べてもらえるよう配慮しています。この取 り組みにより、給食を残さない児童生徒が増えていると考えます。 児童生徒からのアンケート 結果を踏まえ、必要な改善点を研究しつつ、今後も安全で安心、そして美味しい給食づくりを 行い、園児、児童生徒が笑顔になれる給食提供を目指します。

#### しょく しょうかい なっゃさい あ 食 レシピ紹 介"夏野菜の揚げびたしそうめん' きゅうしょく



## ざいりょう ちゅうがくせい にんぶん 材料 (中学生4人分)

60 a

・きゅうり 30 g ・にんじん 30 a ・かぼちゃ 50 g ・なす 50 a ・ズッキーニ 50 a

・そうめん

・煮パプリカ 15 g ・黄パプリカ 15 g

・万願寺とうがらし 25 a

・なたね゚油゚

☆つゆ でいくち 濃ロしょうゆ 大さじ | と 1/3

みりん 大さじ「強 が糖 大さじ1強 ゎふぅ 和風だしの素 小さじ 1/5

200 cc できりょう **適 量** かつお節

①きゅうり、にんじん…せん切り

かぼちゃ…ひと口大

なす、ズッキーニ…いちょう切り 万願寺とうがらし…斜め筒切り パプリカ…角切り にする。

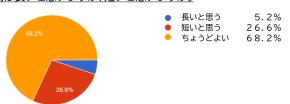
- ②つゆの調味料、水をあわせてひと 煮立ちさせ、つゆを作る。
- ③それぞれの夏野菜を揚げる。
- 43につゆとかつお節をふりかける。
- ⑤ゆでたそうめん、きゅうり、にんじ んの上に③を盛り付ける。



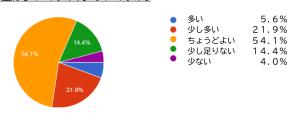
#### 令和7年2月実施 学校給食アンケート結果

調査対象者数·回答	答数・回答率		
対象児童生徒数		回答数	回答率
小学校	517人	497人	96.1%
中学校	351 人	269 人	76.6%
合 計	868 人	766 人	88.2%

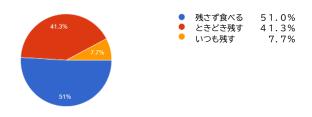
#### 1. 給食時間は長いと思いますか、短いと思いますか。



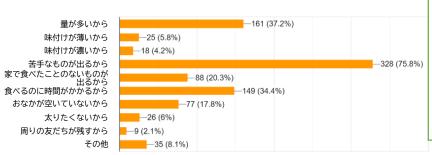
#### 2. 給食の量は多いですか、少ないですか。



#### 3. 牛乳以外で給食を残すことがありますか。



#### 4. 「ときどき残す」「いつも残す」と答えた理由を3つまで選んでください。



#### 対象

小学校 4年生から6年生まで 中学校 1年生から2年生まで

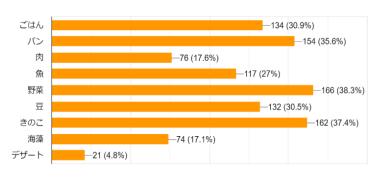
> 「ちょうどよい」が68.2% 全体の約7割

> 「ちょうどよい」が54.1% 全体の約半数

#### 給食を「残す」理由では 「苦手なものがでる」 「量が多い」「食べるのに 時間がかかる」が多い。

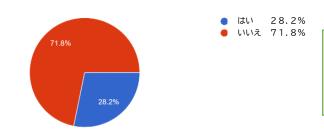
#### 

#### 5. 何を残しますか。(当てはまるものすべてを選んでください。)



野菜、豆、きのこを残す回答がそれぞれ30~40%弱であるが、主食のごはん、パンを残す回答が約75%と多い。

#### 6. 令和6年1学期と、2・3学期で味付け、量、温かさなど、給食は変わったように感じましたか。



71.8%は、I学期と変わらない回答である。また、給食は変わったように感じると回答があった中で、約 I 割はおいしくなったと回答している。

#### 7. 「はい」と答えた人は、変わったように感じた内容を教えてください。

- ・調理状態など(トロトロ、シャバシャバなど)
   ・味付け(濃い・薄い、甘い・辛いなど)
   ・量(多い・少ない)
   ・献立名・食材名
   ・(温かくなり、冷たくなり)おいしくなった
   ・理由なし、無回答
   24人
   ・回答計 216人
- 8. その他給食についての感想や意見があれば書いてください。
  - ・給食へのお礼、感謝
  - ・いつもおいしい、給食を楽しみにしている
  - ・献立・食材の要望など

アンケートにご協力をいただきありがとうございました。

イン・ 「ここ」ができないただというがこうとといるのだ。 子どもたちの声を大切に受け止め、今後も子どもたちが笑顔になれる、安全で安心なおいしい給食づくりを行います。 今年度も学校給食に関するアンケートを実施予定です。引き続きご協力をよろしくお願いします。