



4月 献立予定表(前半)



曜日		月		火		水		木		金	
こんだて名 (はいぜん図)		7		8		9		10		11	
		始業式		④ジューシーフルーツ		④もやし炒め		④ハンバーグのきのこソース		④枝豆のレモン和え	
		ご入学・ご進級 おめでとうございます。		①麦ごはん ③ポーク カレー		①麦ごはん ③麻婆豆腐		①バターパン ③野菜スープ		①麦ごはん ③仲良し丼 の具	
エネルギー(kcal)	小	676 22.5		682 27.5		629 26.6		666 32.8			
たんぱく質(g)	中	840 27.2		859 34.3		811 33.5		826 40.6			
おもに体をつくる ものになるもの	1群 たんぱく質			③ぶたにく		③ぶたにく とうふ だいず みそ		③ベーコン		③ぶたにく あぶらあげ さつまあげ たまご	
	2群 無機質			②ぎゅうにゅう		②ぎゅうにゅう		②ぎゅうにゅう		②ぎゅうにゅう ④わかめ こんぶ つものまた キリンサイ	
おもに体のちょうし をととのえるもの	3群 カロテン			③にんじん		③にんじん		③にんじん ブロッコリー		③にんじん はねぎ	
	4群 ビタミンC			③にんにく たまねぎ えだまめ りんご ④もも みかん パイン りんご		③にんにく しょうが たまねぎ しいたけ たけのこ えだまめ ④もやし コーン		③にんにく たまねぎ もやし キャベツ ④たまねぎ えのきたけ しめじ		③しいたけ たまねぎ ごぼう ④きゅうり コーン えだまめ キャベツ レモン	
おもにエネルギー のもとになるもの	5群 炭水化物			①こめ むぎ ③じゃがいも ④さとう		①こめ むぎ ③さとう てんぷん		①バターパン ③じゃがいも マカロニ ④でんぷん さとう		①こめ むぎ ③さとう てんぷん ④さとう	
	6群 脂質			③あぶら		③ごまあぶら ④ごま ごまあぶら		③あぶら ④あぶら		③あぶら ④ごま	
調味料・その他				③醤油 とんかつソース カレールウ カレーフレーク カレー粉 こしょう		③トウバンジャン 醤油 みりん ④塩 こしょう		③白ワイン 鶏ガラスープ 醤油 塩 こしょう ④塩 赤ワイン ケチャップ ウスターソース		③かつお節だし みりん 醤油 塩 ④酢 醤油 塩	
ぜひご家庭で!				魚・豆製品・緑黄色野菜		海藻・果物・芋		卵・乳製品・種実		魚・緑黄色野菜・芋	
メモ		給食当番の身支度チェック		今日から新しい学年での給食が始まります。給食はみなさんの体や心が健やかに成長するようにと思いが込められています。きまりを守り、衛生面や安全面に気をつけながら給食の時間を過ごしましょう。		今日の麻婆豆腐に入っている豆腐は、財部町にある「春田トーフ店」の手作り豆腐です。朝2時30分から作り始め、できたてを給食センターに運んでくれています。1つ1つ大切に作られたお豆腐です。味わって食べてください。		給食のパンは、大隅町にある「岩川南州パン」の方が作ってくれています。コッペパン、黒糖パン、リンゴミルクパンなどたくさん種類の種類があり、それぞれ違った味を楽しめます。		鶏肉と卵を使う「親子丼」に、豚肉と卵を使う「仲良し丼」は、みなさんが新しい学年で、仲良く、楽しく過ごせるように願いを込めて作っています。給食時間もお友達と仲良く、楽しく過ごしてくださいね。	
		①髪のはきはき帽子に入れましょう									
		②マスクはきちんとつけましょう									
		③つめは短く切っておきましょう									
		④手は石けんできれいに洗いましょう									
		⑤清潔な白衣を身につけましょう									

こんだて名 (はいぜん図)		14		15		16		17		18	
		★お祝い献立★		④甘夏ミカンのサラダ		④豚肉のしょうが炒め		④小松菜ソテー		★そgood給食★	
		⑤お祝いゼリー		①ミルクパン ③新じゃがの ミートソース煮		①麦ごはん ③あおさの みそ汁		①コッペパン ③春野菜の シチュー		⑤ゆずゼリー	
		④菜の花そばろ丼の具		①たけのこのみそ汁						④鶏肉のゆず南蛮	
エネルギー(kcal)	小	688 25.6		612 26.3		605 27.7		645 32.8		681 26.2	
たんぱく質(g)	中	840 31.1		772 32.6		777 36.1		811 40.9		817 30.8	
おもに体をつくる ものになるもの	1群 たんぱく質	③あぶらあげ とうふ みそ ④ぶたにく だいず たまご ⑤とうにゅう		③ぶたにく とり		③あぶらあげ とうふ みそ ④ぶたにく ⑤だいず		③とり		③とうふ あぶらあげ みそ ④とり	
	2群 無機質	②ぎゅうにゅう ③わかめ		②ぎゅうにゅう ③こなチーズ		②ぎゅうにゅう ③あおさ		②ぎゅうにゅう ③あさり ぎゅうにゅう スキムミルク チーズ ⑤スキムミルク		②ぎゅうにゅう	
おもに体のちょうし をととのえるもの	3群 カロテン	③にんじん はねぎ ④にんじん		③トマト ④にんじん		③にんじん はねぎ ④にんじん にら		③にんじん アスパラガス ④こまつな		③にんじん はねぎ ④にんじん	
	4群 ビタミンC	①たまねぎ えのきたけ たけのこ ④しょうが たまねぎ なのはな えだまめ ⑤いちご		③にんにく たまねぎ しめじ セロリ えだまめ ④キャベツ きゅうり なつみかん		③たまねぎ えのきたけ ④しょうが キャベツ もやし		③にんにく たまねぎ ④コーン キャベツ		③たまねぎ さんとうさい しめじ ④たまねぎ きゅうり ゆず ⑤ゆず	
おもにエネルギー のもとになるもの	5群 炭水化物	①こめ むぎ ④さとう ⑤さとう		①ミルクパン ③じゃがいも さとう ④はちみつ		①こめ むぎ ③さとう ④さとう てんぷん ⑤さとう		①コッペパン ③じゃがいも こめ ⑤さとう		①こめ ③じゃがいも ④でんぷん さとう ⑤さとう	
	6群 脂質	④ごまあぶら		③あぶら ④あぶら		④あぶら		④あぶら ごま ⑤あぶら		④あぶら ごま	
調味料・その他		③煮干しだし ④醤油 みりん 酒 塩		③赤ワイン 塩 こしょう 鶏ガラスープ 醤油 コソメケチャップ ④酢 塩 こしょう		③煮干しだし ④みりん 醤油 酒		③鶏ガラスープ 塩 こしょう ④醤油 塩 こしょう ⑤ココアパウダー 塩		③煮干しだし 酢 醤油	
ぜひご家庭で!		魚・乳製品・芋		卵・海藻・緑黄色野菜		魚・豆・種実		豆・淡色野菜・果物		小魚・卵・海藻	
メモ		新しい学年になってから1週間がたちますが、1年生のみなさんは給食に出来ましたか?今日は入学・進級を祝福した「お祝い献立」です。成長すると黄色く花を咲かせる菜の花を、今日はおいしく食べて楽しんでください。		新じゃがは3月から6月にかけて、完熟前の葉と茎が青い段階で収穫されます。普通のじゃがいもに比べると水分をたくさん含んでおり、香りが高く、柔らかいのが特徴です。		クイズです!ごはんのお茶碗1杯には、何粒のお米が入っているでしょう?①100粒②1500粒③3000粒。正解は③番の3000粒です。日本では、1粒のお米に7人の神様が宿っているという言い伝えがあります。1粒残さず食べるように心がけ		春が旬の野菜、「アスパラガス」は、葉のような形をしていて、私たちは茎の部分を食べています。アスパラガスから発見されたことで名付けられた「アスパラギン酸」という栄養素には疲れを取ってくれる働きがあります。		給食では、毎月19日の「食育の日」を中心にそgood給食を実施しています。今日は、地元曾於市で作られたお米、豆腐、玉ねぎ、みそ、きゅうり、ゆずをふんだんに使いました。感謝の気持ちを持って、おいしくいただきます。	

4月の平均食塩相当量: 小学校(3・4年生対象時)2.0g 中学校2.5g

※都合により献立が変更になることがあります。ご了承ください。

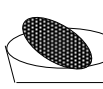
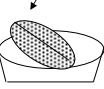
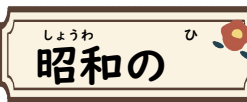
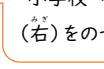
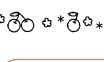
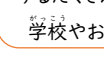


4月 献立予定表（後半）



令和7年度 A献立（中学校）

曾於市学校給食センター

曜日		月		火		水		木		金	
こんだて名 (はいぜん図)		21	 ④わかめのさつと炒め  ①麦ごはん ③みそおでん	22	 ④コールスローサラダ  ①黒糖パン ③鶏肉の ケチャップ煮	23	 ④きびなごのピリカラフル  ①麦ごはん ③豚汁	24	 ④ソナマヨサンドの具  ①背割りパン ③キャベツと つくねのスープ	25	 ⑤清見 みかん ④ひじきと田作りの佃煮  ①麦ごはん ③肉じゃが
		エネルギー(kcal)	小 618 26.7	600 25.8	658 32.8	643 27.3	623 27.7				
たんばく質(g)		中 761 33.0	764 32.1	817 40.7	822 34.2	773 33.9					
おもに体をつくる ものになるもの	1群 たんばく質	③とりにく あつあげ みそ		③とりにく ひよこまめ レッドキドニー マローファットピース だいず ④たまご		③ぶたにく あぶらあげ みそ		③ぶたにく あつあげ			
	2群 無機質	②ぎゅうにゅう ③こんぶ ④わかめ しらすばし		②ぎゅうにゅう ③こなチーズ		②ぎゅうにゅう ④きびなご		④かつお ②ぎゅうにゅう			
おもに体のちょうし をととのえるもの	3群 カロテン	③にんじん さやいんげん		③にんじん ブロッコリー トマト ④にんじん		③にんじん はねぎ ④あかピーマン		③にんじん こまつな ④パセリ			
	4群 ビタミンC	③だいこん こんにゃく ④しょうが		③にんにく たまねぎ りんご ④キャベツ きゅうり コーン レモン たまねぎ		③たまねぎ だいこん ごぼう しいたけ こんにゃく しょうが ④たまねぎ えだまめ		③たまねぎ しめじ もやし キャベツ ④たまねぎ コーン			
おもにエネルギー のもとになるもの	5群 炭水化物	①こめ おぎ ③じゃがいも さとう ④さとう		①こくとうパン ③じゃがいも ④さとう		①こめ おぎ ④でんぶん さとう		①コッペパン ③でんぶん さとう パンこ マカロニ ④でんぶん			
	6群 脂質	④ごまあぶら ごま		③あぶら ④あぶら		③あぶら ④あぶら ごまあぶら		④あぶら ノンエッグマヨネーズ			
調味料・その他		③かつお節だし 醤油 酒 ④醤油 みりん		③鶏ガラスープ ケチャップ ウスター ソース 醤油 酒 塩 こしょう ④酢 塩		③かつお節だし ④トウバンジャン 酒 酢 醤油		③塩 鶏ガラスープ 醤油 こしょう ④塩 みりん 醤油			
ぜひご家庭で!		緑黄色野菜・卵・果物		豆製品・海藻・種実		魚・乳製品・芋		海藻・果物・種実		緑黄色野菜・豆・果物	
メモ		わかめは昆布やひじき、海苔などの仲間です。葉の部分はわかめ、茎の部分を茎わかめ、根元をめかぶとして食べています。海の中の栄養を取り込んですくすく育ったわかめにはカルシウムや鉄分などたくさんの栄養が入っています。									
		給食の前にきれいに手を洗いましたか？手には見える汚れの他にも目に見えない細菌やウイルスがついていることがあります。体の中に細菌やウイルスを持ち込まないように、食事の前、家に帰った時などこまめに手を洗うことが大切です。									
こんだて名 (はいぜん図)		28	 ⑤ヨーグルト ④きゅうりのごまマヨ和え  ①麦ごはん ③厚揚げの 中華炒め	29	 しょうわ ひ 昭和の 		30	 ④焼肉炒め  ①雑穀ごはん ③あさりと小松 菜のみそ汁	 こんだてひょう 献立表の見方 		
		エネルギー(kcal)	小 641 27.2	毎月19日を中心に、 「そおgood給食」 を実施します。 		617 29.5	その日の献立名が書いてあります。 配膳の仕方を絵で示していますので、配膳の参考に してくださいね。				
たんばく質(g)		中 862 36.6	このマークが目印です♪ 		765 36.1	小学校・中学校のエネルギー量(左)とたんばく質量 (右)をのせています。					
おもに体をつくる ものになるもの	1群 たんばく質	③ぶたにく あつあげ		おもに体をつくる ものになるもの	③ぶたにく あつあげ	③にんじん こまつな ④にんじん なら ③たまねぎ だいこん ④にんにく たまねぎ キャベツ りんご ①こめ おぎ ③さとう ④でんぶん さとう ④ごま	 使用している食品を、体内での働き・栄養素ごとに分 けています。給食では、毎日バランスよく栄養をとること ができるよう、たくさんの食品を使っています。				
	2群 無機質	②ぎゅうにゅう ④わかめ ⑤ヨーグルト			②ぎゅうにゅう ③あさり						
おもに体のちょうし をととのえるもの	3群 カロテン	③にんじん ④にんじん		おもに体のちょうし をととのえるもの	③にんじん こまつな ④にんじん なら ③たまねぎ だいこん ④にんにく たまねぎ キャベツ りんご ①こめ おぎ ③さとう ④でんぶん さとう ④ごま	 その日、ご家庭の食事で特に取り入れていただきたい 食品を書いています。ぜひご利用ください。					
	4群 ビタミンC	③にんにく しょうが たまねぎ キャベツ えだまめ しいたけ たけのこ ④きゅうり コーン			③にんじん こまつな ④にんじん なら ③たまねぎ だいこん ④にんにく たまねぎ キャベツ りんご ①こめ おぎ ③さとう ④でんぶん さとう ④ごま						
おもにエネルギー のもとになるもの	5群 炭水化物	①こめ おぎ ③さとう でんぶん ④さとう		おもにエネルギー のもとになるもの	①こめ おぎ ③さとう でんぶん ④さとう	 その日の給食に関することや、食事マナーなど食に関 するたくさんの情報が書いてあります。 学校やおうちで、ぜひ毎日読んでくださいね。					
	6群 脂質	④あぶら ④ごま ノンエッグマヨネーズ			④あぶら ④ごま ノンエッグマヨネーズ						
調味料・その他		③酒 トウバンジャン オイスターソース 醤油 塩 鶏がらスープ ④醤油		③酒 トウバンジャン オイスターソース 醤油 塩 鶏がらスープ ④醤油		 その日の給食に関することや、食事マナーなど食に関 するたくさんの情報が書いてあります。 学校やおうちで、ぜひ毎日読んでくださいね。					
ぜひご家庭で!		卵・豆・果物		魚・海藻・乳製品							
メモ		みなさんはよく噛んで食べていますか？よく噛むことで食べすぎを予防したり、唾液がたくさん出て虫歯を予防してくれたり、味を感じやすくなったり、他にも体にいい働きがたくさんあります。噛むことを意識して食べるようにしましょう。									
		いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 材を活用した給食を実施しま す。食を通してふるさと曾於市 の良さを感じてもらえたら嬉し いから、毎月19日の「食育の日」を中心に、曾於市の旬の食 									

※曾於市のホームページにも掲載しております。