

BCA 土曜学校 10月 給食だより



今月より希望者を対象に対面授業が始まりました。子どもたちの安全・安心を最優先に考えながら、新しい様式での給食もスタートします。安全対策として、各教室の自分の机で、パーティションを立て、蓋つきのランチボックスに入った給食(お弁当を持ってくる生徒さんもあります)を食べます。食事中は、前を向いたままで、おしゃべりをせず、静かに食べましょう。飲み物は牛乳からペットボトルのお水に代わりました。みんなとお話しながら楽しく配膳したり、食事のできる日が、待ち遠しいです。

ランチスタッフより



10月の献立

おもな食品と体内でのはたらき

		体を作る	エネルギー源	体の調子を整える
3	カレーライス ミックスサラダ オレンジスライス お水	牛ひき肉	ごはん じゃがいも カレールー サラダ油 砂糖 はちみつ	にんじん 玉ねぎ ロメインレタス 紫キ ャベツ レタス 酢 塩 オレンジ
10	野菜かき揚げ ごはん マカロニサラダ (マヨネーズ) ★ クリームパフ (卵・牛乳) ★ お水	ハム 卵 (クリームパ フ) ★	ごはん 小麦粉 サラダ油 マカロニ マヨネーズ★ 砂糖	玉ねぎ にんじん ケー ル 天つゆ (醤油 砂糖 みりん) きゅうり
17	肉じゃが ごはん 三色サラダ チョコレートケーキ (卵) ★ お水	牛ひき肉 卵 (ケーキ) ★	ごはん じゃがいも コーン 砂糖 小麦粉 サラダ油	にんじん 玉ねぎ 糸こ んにゃく グリンピー ス だし 醤油 酒 きゅうり トマト 酢 ココア
24	炊き込みごはん チキンカツ (衣は小麦粉・パン粉) 酢の物 フルーツ(イチゴ・ブルーベリー) お水	鶏肉 油揚げ ちくわ かにかまぼこ	ごはん 小麦粉・パン粉 (チキンカツの 衣) 砂糖 サラダ油	炊き込みご飯 (ごぼう にんじん 里いも 醤油 みりん 酒 だし) 酢の物 (わかめ きゅ うり 酢) イチゴ ブルーベリー

★はアレルギー特定原材料：たまご、落花生、乳（乳製品も含む）