

ランチスタッフより

みなさんが元気に過ごせるよう、栄養バランスのとれた給食づくりに努めています。

さて、今月の土曜学校は1回だけです。その日の給食メニューは、みんな大好きな「カレーライス」です!カレーは、たくさんの野菜やお肉が入っていて、栄養たっぷりの人気メニューです。

また、この時期は食中毒のリスクも高まります。給食では衛生管理を徹底していますが、ご家庭でも食材の保存や手洗いなど、基本的な対策を心がけましょう。

今月も、安全でおいしい給食を楽しみにしていきましょうね!



	体を作る	エネルギーになる	体の調子を整える
6/7 カレーライス Curry with Rice ブロッコリーとトマトのおかか和え Broccoli and tomato with bonito flakes クリームパフ Cream Puffs★ 水 Water	牛ひき肉 Ground Beef かつお節 Bonito Flakes 卵、牛乳 (クリームパフ★) Eggs, milk (Cream Puffs) ★	小麦粉 (カレー粉 クリームパフ) Flour (Curry roux, cream puffs) ごはん cooked rice ジャガイモ Potatoes サラダ油 Cooking oil	玉ねぎ 人参 Onions, Carrots ブロッコリー トマト Broccoli, Tomatoes しょうゆ Soy Sauce
夏休み			

★Allergen specific ingredients: eggs, peanuts, milk (including dairy products), sesame

食物アレルギーをお持ちのお子様のご家庭へ

毎月の献立表をご覧ください、お子様が召しあがることのできないメニューがある場合は、学校オフィスにご連絡ください。ご自宅から代替品をお持ちいただくか、献立内の1品を除いて配膳するという対応をしています。saturdayschool@bcacademy.com TEL 425-300-5778

For families of children with food allergies

Please see the monthly menu and contact the school office if there are menus that your child cannot eat. You can either bring a replacement from your home or we can serve without an item in the menu. Saturdayschool@bcacademy.com TEL 425-300-5778