2026年6月献立明細表

分量は小学校中学年基準値、単位はすべてｇです。

輪之内町学校給食センター

日(曜)	1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	15(月)
献立	麦ごはん 牛乳 お好み焼き風たまご焼き (一食濃口ソース) ツナごはんの具 千切り野菜のすまし汁	米粉食パン 牛乳 厚切りハムフライ ケチャップソースかけ キャベツとコーンのソテー サイコロスープ	麦ごはん 牛乳 鶏肉の玉ねぎソースかけ じゃがいものきんぴら 豆腐のみそ汁 りんごゼリー	一食中華麺 牛乳 揚げギョウザ こんにゃくｻﾗﾀﾞ (一食かんきつドレッシング) しょうゆラーメンのスープ	麦ごはん 牛乳 豚肉のあんからめ 即席漬け 大根の麦みそ汁	麦ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ ごぼう入り五目豆 豆乳鶏団子汁	バーガーパン 牛乳 ハンバーグサルサｿｰｽかけ コールスローサラダ ピースープ	麦ごはん 牛乳 さけの白しょうゆ焼き じゃがいものそぼろ煮 小松菜のみそ汁	麦ごはん 牛乳 厚揚げの肉みそかけ 小松菜の塩昆布和え 大根汁 いちごヨーグルト	麦ごはん 牛乳 チキンナゲット 海藻サラダ (一食青じそドレッシング) ポークカレー	ひじき豆ごはん 牛乳 ししゃものカレー揚げ 小松菜のごま和え ゆばのすまし汁
献立の材料	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 焼きちくわ【大豆】 8 キャベツ 15 ねぎ 4 ホールコーン 5 しょうが(酢漬) 1 和風だしの素 0.3 けずり粉 0.5 青のり粉 0.1 薄力粉【小麦】 5 鶏卵【卵】 30 上白糖 0.6 全卵ﾏﾖﾈｰｽﾞ【卵大豆りんご】 3 薄口しょうゆ【小麦大豆】 1.2 水 10 一食濃口ソース 5 こめ油 0.3 にんじん 15 ﾏｸﾞﾛ水煮ﾌﾚｰｸ 20 ﾏｸﾞﾛ油漬ﾌﾚｰｸ【大豆】 15 清酒 1 上白糖 1.5 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2 むきえだまめ【大豆】 5 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 ごぼう 10 だいこん 20 にんじん 8 ゆでたけのこ 8 干ししいたけ 0.5 糸かまぼこ 5 食塩 0.2 薄口しょうゆ【小麦大豆】 3.5	米粉食パン【小麦乳】 2枚 牛乳【乳】 206 厚切りﾊﾑﾌﾗｲ【鶏大豆】 40 大豆油【大豆】 3 赤ワイン 0.3 上白糖 1 ウスターソース 0.5 トマトケチャップ 6 こめ油 0.3 ベーコン【豚肉】 8 にんにく 0.2 キャベツ 55 ホールコーン 7 有塩コンソメ 0.3 食塩 0.15 白こしょう 0.1 こめ油 0.3 ウインナー【豚肉】 15 たまねぎ 20 にんじん 10 だいこん 15 じゃがいも 20 有塩コンソメ 1.5 食塩 0.1 白こしょう 0.01 薄口しょうゆ【小麦大豆】 1	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 鶏もも肉【鶏肉】 60 清酒 1 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1 こめ油 0.2 たまねぎ 5 にんにく 0.12 本みりん 2.3 和風だしの素 0.1 ウスターソース 0.5 米酢 1.5 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.3 じゃがいもでん粉 0.3 こめ油 0.5 にんじん 10 つきこんにゃく 10 じゃがいも 30 清酒 1 上白糖 1.5 和風だしの素 0.3 食塩 0.08 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.3 はんぺん 7 けずり粉 0.2 青ピーマン 5 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 2 たまねぎ 15 えのきたけ 7 木綿豆腐【大豆】 30 合わせみそ【大豆】 8 ねぎ 5 りんごゼリー【りんご】 70	一食用中華麺【小麦】 1袋 牛乳【乳】 206 ギョウザ 36 【小麦大豆豚】 大豆油【大豆】 3 乾燥わかめ 0.4 サラダ用こんにゃく 15 キャベツ 20 きゅうり 8 ホールコーン 8 一食柑橘ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 8 【小麦大豆りんごオレンジ】 こめ油 0.4 豚もも肉【豚肉】 20 清酒 0.5 食塩 0.12 白こしょう 0.02 にんじん 10 りょくとうもやし 20 はくさい 20 なると 8 中華だし【大豆鶏豚ごま】 1.8 醤油ラーメンスープの素 5 【小麦大豆鶏豚ゼラチン】 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1.2 ねぎ 10	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 豚もも肉【豚肉】 52 清酒 2 しょうが 0.7 じゃがいもでん粉 8.5 大豆油【大豆】 4 ウスターソース 2.6 中華だし【大豆鶏豚ごま】 0.4 上白糖 2.2 濃口しょうゆ【小麦大豆】 0.3 水 0.7 じゃがいもでん粉 0.4 キャベツ 20 こまつな 15 つぼ漬け 5 薄口しょうゆ【小麦大豆】 0.4 いりごま【ごま】 1 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 だいこん 35 えのきたけ 7 油揚げ【大豆】 3 麦みそ【大豆】 8 乾燥わかめ 0.4 ねぎ 5	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 焼きちくわ 30 薄力粉【小麦】 5 じゃがいもでん粉 2 青のり粉 0.3 大豆油【大豆】 4 こめ油 0.3 ごぼう 9 にんじん 8 こんにゃく 12 清酒 1 上白糖 1 本みりん 1 大豆水煮【大豆】 15 和風だしの素 0.4 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.3 けずり粉 0.2 むきえだまめ【大豆】 7 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 たまねぎ 15 油揚げ【大豆】 3 麦みそ【大豆】 8 乾燥わかめ 0.4 ねぎ 6	丸パン【小麦乳】 1個 牛乳【乳】 206 ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ【大豆鶏豚】 60 オリーブ油 0.2 にんにく 0.15 たまねぎ 4 青ピーマン 1.2 赤ピーマン 1.2 赤ワイン 0.5 トマト水煮 3.5 トマトケチャップ 6.5 ウスターソース 1.2 上白糖 0.4 カレーアロマ 0.01 オールスパイス(粉) 0.01 レモン果汁 0.3 キャベツ 40 にんじん 5 ホールコーン 8 ｺｰﾙｽﾛｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 4 こめ油 0.3 にんにく 0.2 ベーコン【豚肉】 5 たまねぎ 30 ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽﾍﾟｰｽﾄ 20 コーンペースト 15 有塩コンソメ 1.6 食塩 0.2 白こしょう 0.01 普通牛乳【乳】 30 生クリーム【乳】 3 薄口しょうゆ【小麦大豆】 0.8 米粉 4.2	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 さけ白しょうゆ漬け 50 【サケ小麦大豆】 こめ油 0.3 豚ひき肉【豚肉】 15 清酒 1 たまねぎ 12 にんじん 8 じゃがいも 55 糸こんにゃく（白） 8 中ざら糖 2.2 和風だしの素 0.3 濃口しょうゆ【小麦大豆】 3.2 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 たまねぎ 15 油揚げ【大豆】 4 合わせみそ【大豆】 8 乾燥わかめ 0.2 こまつな 20	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 生揚げ【大豆】 60 こめ油 0.3 鶏ひき肉【鶏肉】 5 しょうが 0.3 清酒 0.5 ねぎ 1 上白糖 3.5 本みりん 1 豆みそ【大豆】 3 りょくとうもやし 30 こまつな 25 塩昆布【小麦大豆】 2 濃口しょうゆ【小麦大豆】 0.5 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 2 豚もも肉【豚肉】 10 清酒 1 だいこん 30 にんじん 8 干ししいたけ 0.5 ぶなしめじ 8 白かまぼこ 8 食塩 0.2 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.5 いちごヨーグルト 100 【乳ゼラチン】	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 チキンナゲット 40 【小麦大豆鶏豚】 大豆油【大豆】 3 海藻ミックス 0.7 キャベツ 20 きゅうり 8 ホールコーン 8 一食ﾉﾝｵｲﾙ青じそﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 8 こめ油 0.3 にんにく 0.7 しょうが 0.5 豚もも肉【豚肉】 20 食塩 0.3 白こしょう 0.02 たまねぎ 50 にんじん 15 じゃがいも 40 りんご【りんご】 5 有塩コンソメ 1 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.2 トマトケチャップ 6 ウスターソース 4 こめ油 4.8 薄力粉【小麦】 5.5 カレー粉 0.3 カレーアロマ 0.4 カレーﾌﾚｰｸ【小麦大豆】 3.5	精白米（強化米入） 75 こめ油 0.5 鶏もも肉【鶏肉】 10 清酒 1 にんじん 12 米ひじき 1 油揚げ【大豆】 3 ぶなしめじ 5 大豆水煮【大豆】 10 和風だしの素 1 本みりん 1 上白糖 1.5 濃口しょうゆ【小麦大豆】 4 牛乳【乳】 206 ししゃも 24 薄力粉【小麦】 8 カレー粉 0.06 大豆油【大豆】 3 こまつな 30 りょくとうもやし 20 にんじん 5 本みりん 1 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.2 ごま油【ごま】 0.5 いりごま【ごま】 1 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 たまねぎ 15 えのきたけ 7 白かまぼこ 8 絹ごし豆腐【大豆】 25 生湯葉【大豆】 2 食塩 0.1 薄口しょうゆ【小麦大豆】 3.5 ねぎ 5
小 エ 塩	627 kcal 2.6 g	627 kcal 3.0 g	622 kcal 2.2 g	603 kcal 3.0 g	623 kcal 1.8 g	639 kcal 2.5 g	595 kcal 2.9 g	595 kcal 2.0 g	627 kcal 2.0 g	721 kcal 2.3 g	603 kcal 2.7 g
中 エ 塩	723 kcal 2.8 g	759 kcal 4.0 g	704 kcal 2.8 g	731 kcal 3.6 g	721 kcal 2.3 g	750 kcal 3.2 g	739 kcal 3.5 g	686 kcal 2.4 g	716 kcal 2.1 g	864 kcal 3.0 g	703 kcal 3.3 g

日(曜)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	29(月)	30(火)
献立	黒パン 牛乳 ほうれん草のグラタン ごぼうサラダ ジュリエンヌスープ	麦ごはん 牛乳 さばのみそ焼き こんにゃくのおかか煮 五目野菜汁	ソフト麺 牛乳 揚げごぼうのあめがらめ 大根サラダ 大豆入り肉みそソース	麦ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き チンゲンサイの梅じそ和え かきたま汁	麦ごはん 牛乳 あじフライのおろしだれ ポテトサラダ (一食エッグレスマヨネーズ) なすのみそ汁	小型米粉パン 牛乳 焼きフランクフルト スパゲティナポリタン ﾌﾙｰﾂのサイダーｾﾞﾘｰよせ	麦ごはん 牛乳 春巻き チンジャオロースー わかめスープ	しそごはん 牛乳 さわらの香味焼き 切り干し大根の炒め煮 春雨のすまし汁 ミルクプリン	キムチごはん 牛乳 ポークシューマイ 豆もやしのナムル ワンタンスープ	麦ごはん 牛乳 カレーコロッケ さけたまごごはんの具 白みそ豚汁	麦ごはん 牛乳 ホキのみそマヨネーズ焼き 小松菜とちくわの煮びたし かみなり汁
献立の材料	黒パン【小麦乳】 1個 牛乳【乳】 206 無塩バター【乳】 1 鶏もも肉【鶏肉】 10 鶏むね肉【鶏肉】 5 白ワイン 1 たまねぎ 20 マッシュルーム水煮 5 薄力粉【小麦】 1.5 普通牛乳【乳】 25 有塩コンソメ 0.3 食塩 0.2 白こしょう 0.01 マカロニ【小麦】 5 ほうれん草 15 生クリーム【乳】 5 チーズ【乳】 12 ごぼう 25 にんじん 5 きゅうり 10 ホールコーン 5 薄口しょうゆ【小麦大豆】 3.5 上白糖 2 米酢 1.5 けずり粉 0.1 こめ油 1 ベーコン【豚肉】 12 白ワイン 1 たまねぎ 15 にんじん 8 だいこん 12 キャベツ 20 鶏だしの素【鶏肉】 0.3 有塩コンソメ 1.5 食塩 0.2 白こしょう 0.01 薄口しょうゆ【小麦大豆】 1	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 さば切り身【さば】 50 清酒 1.3 にんにく 0.3 しょうが 0.3 上白糖 1.6 合わせみそ【大豆】 3 こめ油 0.5 豚バラ肉【豚肉】 10 清酒 1 ごぼう 10 こんにゃく 35 上白糖 1.2 本みりん 1 和風だしの素 0.3 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.5 青ピーマン 5 けずり節 1 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 だいこん 23 にんじん 8 ゆでたけのこ 10 ぶなしめじ 8 清酒 1 油揚げ【大豆】 3 食塩 0.2 薄口しょうゆ【小麦大豆】 3.5 ねぎ 8	ソフト麺【小麦】 1袋 牛乳【乳】 206 ごぼう 35 じゃがいもでん粉 7 大豆油【大豆】 3 上白糖 2.3 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1.5 本みりん 1 だいこん 35 にんじん 5 こまつな 15 上白糖 0.5 本みりん 0.5 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1.5 米酢 1.2 ごま油【ごま】 1 けずり節 1 こめ油 0.3 しょうが 0.5 豚ひき肉【豚肉】 12 鶏ひき肉【鶏肉】 10 清酒 2 たまねぎ 50 にんじん 15 干ししいたけ 0.5 大豆水煮【大豆】 10 中ざら糖 6 本みりん 1 和風だしの素 0.5 豆みそ【大豆】 15 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1.2 じゃがいもでん粉 4	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 豚肩ロース肉【豚肉】 55 清酒 2 しょうが 0.7 りんご【りんご】 2 はちみつ 1.4 三温糖 1.2 濃口しょうゆ【小麦大豆】 5 チンゲンサイ 30 りょくとうもやし 20 きゅうり 5 本みりん 0.5 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1.5 カリカリ梅 0.3 赤しそ粉 0.15 すりごま【ごま】 1 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 たまねぎ 15 干ししいたけ 0.5 木綿豆腐【大豆】 25 白かまぼこ 5 食塩 0.2 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.8 じゃがいもでん粉 1 鶏卵【卵】 15 ほうれん草 10	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 あじフライ【小麦】 50 大豆油【大豆】 3 だいこんおろし 7 上白糖 1.5 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.6 本みりん 1 じゃがいもでん粉 0.2 じゃがいも 45 きゅうり 5 ホールコーン 6 食塩 0.1 白こしょう 0.01 たまねぎ 15 えのきたけ 6 油揚げ【大豆】 3 なす 20 豆みそ【大豆】 8 ねぎ 5	小型米粉パン【小麦乳】 1個 牛乳【乳】 206 ﾎﾟｰｸﾌﾗﾝｸﾌﾙﾄ【豚肉】 30 こめ油 1.5 ベーコン【豚肉】 15 にんじん 8 たまねぎ 20 食塩 0.1 白こしょう 0.02 マッシュルーム水煮 5 ホールコーン 10 ｽｰﾌﾟストック【大豆鶏豚】 1 トマトケチャップ 12 ナポリタンｿｰｽ【大豆】 18 ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ【小麦】 33 青ピーマン 5 サイダーカットゼリー 20 ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙｼﾛｯﾌﾟ漬け 20 黄桃シロップ漬け【もも】 20 りんごｼﾛｯﾌﾟ漬け【りんご】 20	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 春巻き【小麦大豆豚】 50 大豆油【大豆】 3 こめ油 0.3 にんにく 0.5 しょうが 0.3 豚もも肉【豚肉】 28 清酒 0.5 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1 にんじん 10 ゆでたけのこ 10 青ピーマン 15 上白糖 0.7 中華だし【大豆鶏豚ごま】 0.2 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1 オイスターソース 1.2 じゃがいもでん粉 0.7 たまねぎ 10 木綿豆腐【大豆】 30 中華だし【大豆鶏豚ごま】 1.3 食塩 0.1 白こしょう 0.01 薄口しょうゆ【小麦大豆】 4 乾燥わかめ 0.8 ねぎ 5	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 赤しそ粉 1 牛乳【乳】 206 さわら 50 にんにく 0.5 しょうが 0.5 清酒 1 上白糖 0.6 濃口しょうゆ【小麦大豆】 4 ねぎ 2 ごま油【ごま】 0.3 こめ油 0.5 にんにく 0.5 ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙｼﾛｯﾌﾟ漬け 20 黄桃シロップ漬け【もも】 20 ﾘﾝｺﾞｼﾛｯﾌﾟ漬け【りんご】 20 たまねぎ 10 和風だしの素 0.3 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.1 けずり粉 0.2 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 たまねぎ 10 えのきたけ 5 糸かまぼこ 8 緑豆はるさめ(乾) 5 食塩 0.08 濃口しょうゆ【小麦大豆】 3.5 ねぎ 5 ミルクプリン【乳】 50	精白米（強化米入） 75 こめ油 0.5 豚バラ肉【豚肉】 20 清酒 1 しょうが 0.4 にんにく 0.5 ねぎ 5 上白糖 0.5 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1 にんじん 10 白菜キムチ【大豆】 18 中華だし【大豆鶏豚ごま】 0.3 濃口しょうゆ【小麦大豆】 1.5 食塩 0.15 むきえだまめ【大豆】 5 牛乳【乳】 206 炒りたまご 20 【小麦大豆たまご】 ﾎﾟｰｸｼｭｰﾏｲ【小麦豚肉】 36 大豆もやし【大豆】 30 こまつな 20 ホールコーン 5 にんにく 0.1 上白糖 0.2 鶏だしの素【鶏肉】 0.1 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.5 ごま油【ごま】 0.3 ロースハム【豚肉】 8 清酒 1 にんじん 10 干ししいたけ 0.5 たまねぎ 20 ワンタン皮【小麦】 5 中華だし【大豆鶏豚ごま】 1.2 食塩 0.15 白こしょう 0.01 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.5 ねぎ 5	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 カレーｺﾛｯｹ【大豆小麦】 50 大豆油【大豆】 3 こめ油 0.3 上白糖 1.2 さけフレーク【さけ】 20 清酒 0.7 本みりん 0.4 食塩 0.1 薄口しょうゆ【小麦大豆】 0.5 むきえだまめ【大豆】 5 炒りたまご 20 【小麦大豆たまご】 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 豚もも肉【豚肉】 15 だいこん 15 たまねぎ 30 木綿豆腐【大豆】 25 米みそ【大豆】 8 冷凍小松菜 10	精白米（強化米入） 75 麦割　米粒麦 7 牛乳【乳】 206 ホキ 60 清酒 1 ｴｯｸﾞﾚｽﾏﾖﾈｰｽﾞ【大豆】 10 上白糖 1.2 合わせみそ【大豆】 3 大豆水煮【大豆】 2 こまつな 25 キャベツ 20 にんじん 5 焼きちくわ【大豆】 8 和風だしの素 0.5 本みりん 1.2 濃口しょうゆ【小麦大豆】 2.3 こめ油 0.3 こんにゃく 10 ごぼう 8 にんじん 8 だいこん 20 厚揚げ【大豆】 25 混合だしﾊﾟｯｸ【さば】 3 食塩 0.2 薄口しょうゆ【小麦大豆】 3
小 エ 塩	605 kcal 2.6 g	622 kcal 1.9 g	665 kcal 2.6 g	614 kcal 2.3 g	638 kcal 2.5 g	614 kcal 3.0 g	686 kcal 2.4 g	630 kcal 2.6 g	625 kcal 3.1 g	650 kcal 2.2 g	600 kcal 2.5 g
中 エ 塩	741 kcal 3.6 g	719 kcal 2.1 g	836 kcal 3.2 g	713 kcal 2.7 g	730 kcal 2.8 g	761 kcal 3.7 g	766 kcal 2.9 g	720 kcal 3.1 g	737 kcal 4.0 g	756 kcal 2.5 g	690 kcal 3.0 g

この食材表は、アレルギーや病気などで、食べてはいけない食品があるとき、あるいは朝・夕の食事と重ならないようにするときなどにご利用ください。
※献立は、気候・学校行事等により、やむを得ず変更することがございます。
※1食当たりのエネルギー、塩分量を記載しております。小学校のエネルギー、塩分量は、小学校中学年を基準にしたものです。
※アレルギー物資については、食品表示基準に基づき、29品目のみを記載しています。
　特定原材料：えび・カシューナッツ・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生（ピーナッツ）
　特定原材料に準ずるもの：アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ピスタチオ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン
※加工食品の原材料詳細表は各学校にお知らせしています。必要な方は、学校にお問い合わせください。またその他のお問い合わせ等は、学校を通じて、給食センターまでご連絡ください。
※給食センターで揚げ物用に使用している大豆油は、数回繰り返し使用しています。
※丸ごと食べる魚（ししゃも、きびなご、わかさぎ、いわし等）については、魚卵を含んでいることがあります。
※サラダは、1食用ドレッシングを別付けするものと調理工程でドレッシングで調味して配食するものがあります。1食用のドレッシングを別付けする場合は、給食だより（表面）の献立名、イラストで記載します。
　ほかの個包装食品（ジャム、ノンエッグマヨネーズ、タルタルソース、ふりかけ等）も同じく献立名、イラストで記載します。

輪之内町教育委員会（給食センター）のホームページでも給食だよりをご覧いただけます。