

こんだて紹介



今年度は中学部農工班、高等部農業班が育てた野菜（じゃがいも、玉ねぎ、長ねぎ、さつまいも）を使用しました。学校で育てた野菜が給食として提供されることで、こどもたちは食への関心を高めることができました。

令和8年1月28日（木）《**中学部農工班のねぎ使用**》



3月は高等部3年生のリクエスト献立があります。献立を考えるにあたり、栄養教諭の先生から、栄養バランスのよい食品の組み合わせを学習した後、学級ごとに相談して決めました。楽しみですね!!



令和8年3月3日（火）
《**高等部3年1組リクエスト献立**》

土浦ツェペリンカレー
（ターメリックライス・カレー
・れんこんチップ）
牛乳
小松菜とじゃこのサラダ
ひなまつりデザート（桃ゼリー）

令和8年3月4日（水）
《**高等部3年2組リクエスト献立**》

ごはん
コーヒー牛乳
鶏肉のトマト煮
アヒージョ風サラダ
ポトフ



令和8年3月6日（金）
《**高等部3年3組リクエスト献立**》

ごはん
牛乳
鶏肉のから揚げ
塩昆布和え
豆腐チゲスープ
お祝いクレープ

