



旬の食材や、季節の献立を入れ、給食の時間を楽しく学べる時間になるように心掛けています。



和食・洋食・中華料理・・・いろいろな味を知ってもらえるように給食を作っています。



(アレルギーの対応について)

「食物アレルギー確認表」にご記入いただき、提出後に詳しい対応についての面接を行っております。アレルギー対応食は代替え食材を使用し、献立表に記載したものを配布し担任との情報共有を行い、誤配膳がないように心がけています。

気になるところがありましたら、ご相談ください。



 ブログには、毎日の給食写真などを掲載しております。