



♥の料理は中学校3年生に聞いた「もう一度食べたい給食」です。2月と3月の献立にできる限り取り入れます。リクエストの集計結果は、虹のかけはし2月号に掲載しています。

<お知らせ> R8.4月号から「虹のかけはし」及び「予定献立表」をweb配信に変更させていただきます。新年度からは保護者連絡アプリedu-cubeまたは長井市のHPをご覧くださいませますようお願いいたします。

長井市給食共同調理場 献立作成者：栄養教諭 鈴木 葵

Table with columns for '摂取基準' (Intake Standards) and 'エネルギー' (Energy). It lists standards for elementary school students and provides energy values for each day's menu.

2月 予定献立表

Main menu table with columns for '献立' (Menu), '赤の仲間' (Red group), '緑の仲間' (Green group), '黄の仲間' (Yellow group), and 'エネルギー' (Energy). It details daily meals from Feb 2nd to Feb 27th.

★アレルギー対応食提供日 2/5(木)“卵” 2/12(木)“乳”

26日に長井市産雪若丸をいただきます。県よりはえぬきとの差額を補助していただき、実施します。雪若丸の特徴は、大きな粒としっかりとした弾力、ほどよい粘りです。ぜひ、味わって食べてみてください。

高橋鯉屋様が、食育活動として、市内の小学校6年生に鯉の甘煮についてのお話を、そしてごちそうもしていただきます。鯉の甘煮がなぜ長井市で親しまれているのか、鯉の甘煮の上手な食べ方などに注目しながらお話を聞き、実際に味わってみてください。

みなさんが給食で食べているご飯は長井市産のレインボーブランド認証はえぬきです。長井市産の食材は献立表の中で太字で大きめに表記しています。尚、お知らせしている食材以外にも気候やタイミング等が合えば、長井市産の食材が入る場合があります。物資の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承下さい。

Advertisement for '今月の地産地消' (This month's local production and consumption) for '長井市産' (Longai City Production). It lists 'O米 Oにんにく O大根' and 'Oうまのかみしめ Oレインボー仕込み味噌'. It also lists producers like 酒井喜三さん and 石塚ちよ子さん.