

お弁当の時間は子どもたちにとって、とても楽しい時間です。  
ご家庭からの手作り弁当を持参なさるか、希望者は業者委託のお弁当や牛乳を  
たのむことができます。木曜日は全員弁当持参です。

## ★（月曜日）穀菜食弁当（雑穀と有機野菜のお弁当）



※イメージ

### 穀菜食弁当のこだわり

- ① 主食は五分搗き米に雑穀を混ぜた三次市君田町の無農薬有機栽培米を使用しています。
- ② 無農薬野菜を使用します。地元でとれた旬の食材を活用しています。
- ③ 未精製・無添加な調味料を使います。
- ④ 粟やきび・高きびなどの雑穀も主食やおかずを使用しています。
- ⑤ 卵は三次市君田町の山口養鶏場の自家製飼料を食べ、元気に歩き回った健康な鶏の卵を使っています。
- ⑥ 豆の持つ脂肪酸と食物繊維に注目し、必ず豆が入ります。
- ⑦ 海草、梅、きのこ、発酵食品も取るようにしています。

## ★（火曜日）パン給食



クロワッサン、うずまきパン、チーズパンなど2種類のパン

## ★（金曜日）サンドイッチ給食



※イメージ

- ・大豆ハムチーズ、ポテトサラダパン、野菜コロッケ・フルーツ
- ・ハッシュドポテト・卵 スパゲティ、リンケッツのホットドッグなど  
三育フーズのベジハムやリンケッツ（植物性ソーセージ）を使っています。