

Main menu table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and specific meal items with their energy and protein values. Includes illustrations of food items like bread, fish, and vegetables.

給食食材の産地について
主な食材の産地情報を記した「給食食材の産地について」を、枚方市のホームページ(学校給食)に掲載しています。
給食食材に関する問い合わせ先
おいしい給食課 電話:050-7105-8030



中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

Nutrition table for middle school students (grades 3-4) showing energy, protein, fat, sodium, calcium, and magnesium intake vs. standards.

Vitamin and fiber intake table showing iron, lead, vitamins A, B1, B2, C, and fiber intake vs. standards.

*諸事情により使用食材の数量を変更することがあります
*揚げ油には、菜種油を複数回使用します

桃の節句 (ひな祭り) 献立
【4日】
すしご飯
すまし汁
菜の花のかき揚げ
鮭ちらしの具
ひなあられ

卒業お祝いメニュー
【17日】
赤飯・ごま塩
お祝いすまし汁
鶏肉のから揚げ
みかんゼリー

新献立の紹介
【4日】
●さけちらしの具
【6日】
●れんこんのカレー焼き
れんこんのカレー焼きは、おはなし給食の絵本である「れんこんちゃんのさがしもの」にちなんだ料理として提供します。
【21日】
●白身魚のバジル風味