

Main menu table with columns for days (月, 火, 水, 木, 金) and meal types (コッペパン, ごはん, パーカーパン, しょくパン). Each cell contains a list of ingredients and their quantities, along with energy and protein values.

中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

Nutrition table showing energy, protein, fat, sodium, calcium, and magnesium intake vs. standards.

Vitamin intake table showing intake of vitamins A, B1, B2, C and iron.

*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

今月の炊き込みごはん

「わかめごはん」(18日)
こめ 80g
たきこみわかめ 2.3g

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

今月使用する枚方産の農産物

玉ねぎ、じゃがいも
なす、青ねぎ
人参を使用する
予定です。

「まごわやさしい」をテーマに令和5年8月に実施した、第5回 枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します!

* 6月25日(火)
((カラフルピーマンのじゃこ炒め))

* 船橋小学校の児童が考えてくれました

● 献立のアピールポイント:
赤・黄・緑色の色とりどりの野菜を使って、栄養満点に作りました。

Box for June 23rd (June 23rd is the day of the Shikoku Onna Festival) with illustrations of festival floats.