

月 火 水 木 金

Table for days 3, 4, 5, 6, 7. Includes menu items like パーカーパン, すしごはん, ごはん, クロワッサン, ごはん and their respective quantities and energy values.

Table for days 10, 11, 12, 13, 14. Includes menu items like コッペパン, ごはん, コッペパン, げんまいごはん, コッペパン and their respective quantities and energy values.

Table for day 17: せきはん. Includes menu items like おいおい, すましじる, とりにくのからあげ and their respective quantities and energy values.

給食食材の産地について. Main ingredients' origin information. Includes text about the 'Origin of School Food Ingredients' page and contact information for inquiries.

Table for day 19: ごはん. Includes menu items like ぶたじゃが, うのはなのいりに and their respective quantities and energy values.

今月の炊き込みごはん. Monthly cooked rice menu. Lists items like 「すしごはん」(4日), 「げんまいごはん」(13日), 「せきはん」(17日) with their ingredients and quantities.

Table for day 21: しよくパン. Includes menu items like コーンスープ, じゃがいも, パン and their respective quantities and energy values.

中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

Nutritional value table for middle school students (grades 3-4). Columns include Energy, Protein, Fat, Sodium, Calcium, Magnesium, and intake/standard/adequacy rates.

Nutritional value table for middle school students (grades 3-4). Columns include Iron, Lead, Vitamins (A, B1, B2, C), and Dietary Fiber, with intake/standard/adequacy rates.

*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. Includes illustrations of children in traditional festival attire.

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. Includes illustrations of children holding celebratory items.

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. [21日] 白身魚のバジル風味. Includes text describing the new menu items.