

Main menu table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and specific meal items (ごはん, コッペパン, じゃがいももち, etc.) with their respective energy and nutrient 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 average values for energy, fat, sodium, calcium, and magnesium per person per meal.

※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

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

「苦手な食材を克服できるカレー料理」をテーマに令和6年8月に実施した、第6回 枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します!
* 2月6日(木)
((笑顔あふれる冬野菜のあったかカレーほうとう))
給食ではほうとうの代わりに、うどんを使って提供します
● 献立のアピールポイント ●
旬の野菜をたくさん入れカレーにも合うしょう油を入れ和風仕立てにしました。
歯応えのあるほうとうでいつもと違う食感を楽しみ苦手な食材にも挑戦してみてください。
使っている野菜が根野菜でかたいのでやわらかいうどんではなく、はごたえのあるほうとうにしてみました。