

Main menu table with columns for days of the week (Monday to Friday) and specific meal items with their energy and protein values. Includes illustrations of vegetables like bell peppers, tomatoes, and eggplants.

給食食材の産地について (About the origin of school food ingredients). Includes text about local production and contact information for the school nutrition office.

Menu for July 18th (Monday): ごはん ミニフィッシュ. Lists ingredients like fish, carrots, and tomatoes with their respective amounts.

Menu for July 19th (Tuesday): コッペパン. Lists ingredients like spaghetti, meat, and vegetables with their respective amounts.

中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価 (Average nutrition per person per meal for middle elementary school students)

Nutrition table showing energy, protein, fat, sodium, calcium, magnesium, iron, and vitamins (A, B1, B2, C) for the target group.

*牛乳は毎食つきます (Milk is served every 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 (Quantity of ingredients may change due to circumstances)
*揚げ油は、菜種油を複数回使用します (Frying oil is rapeseed oil used multiple times)



今月の炊き込みごはん (This month's炊き込みごはん)
「くろまいごはん」(12日)
こめ 75g
くろまい 2.1g

今月使用する旬の野菜 (Seasonal vegetables used this month)
かぼちゃ・なす・パプリカを
使用する予定です。 (We plan to use pumpkin, eggplant, and paprika.)

第4回 学校給食コンテスト入賞作 (カリッとかきあげ大豆が好きになるかも!) (4th School Lunch Contest Winning Dish: (Crispy fried soybeans that you might like!))

令和4年8月末に「おかわりしたくなる豆料理」をテーマに、第4回枚方市学校給食コンテストを実施しました。
平野小学校の児童が考えてくれた入賞作品が7月6日(木)の献立に登場します!

献立のアピールポイント: 大豆が苦手な人でも、コーンやさつまいもの甘みがあって食べやすいです。
※児童の作品はさつまいもを使用していますが、夏の時期はさつまいもが調達しにくいので、かぼちゃに変更しています。

会計年度任用職員(学校給食臨時調理員)登録募集 (Recruitment for accounting year appointed staff (school lunch temporary staff)). Includes location, schedule, and contact info.

枚方市学校給食会 令和5年度 定期総会が開催されました (Mihari City School Lunch Association 2023 Annual Meeting Held). Includes a QR code and information about the meeting.