

月 火 水 木 金

「まごわやさしい」をテーマに今年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3品登場します!

*1月24日(水) 《具がたくさん!まごわやさしいのりのつくだに》 春日小学校の5年生の児童が考えてくれました ●献立のアピールポイント:『まごわやさしい』全ての食材を使った所。

*1月26日(金) 《長十二(長寿)になるよ汁》 開成小学校の6年生の児童が考えてくれました ●献立のアピールポイント:7つ中6つの『まごわやさしい』の食材を使った。⇒給食では、だご(小麦粉の団子)を白玉団子に替えて提供します。

*1月29日(月) 《大豆とツナマヨのジャーマンポテト青のり風味》 さだ西小学校の6年生の児童が考えてくれました ●献立のアピールポイント:大豆が苦手な人でもジャーマンポテトの青のり風味でおいしく食べられます。

Table for 10th day (Wednesday) featuring 'ごはん' (rice) and 'ぶりのてりやき' (buri teriyaki). Includes ingredients like chicken, rice, and vegetables with their respective quantities and energy values.



Table for 11th day (Thursday) featuring 'コッペパン' (cupcake) and 'スープ' (soup). Includes ingredients like bread, soup, and vegetables.

Table for 12th day (Friday) featuring 'わかめごはん' (wakame rice) and 'きつねうどん' (kitsune udon). Includes ingredients like wakame, rice, udon, and tempura.

Table for 15th day (Monday) featuring 'コッペパン' (cupcake) and 'タイビーエン' (Tibetan). Includes ingredients like bread, butter, and various vegetables.

Table for 16th day (Tuesday) featuring 'ごはん' (rice) and 'すきやき' (sukiyaki). Includes ingredients like rice, beef, and vegetables.

Table for 17th day (Wednesday) featuring 'げんまいごはん' (genmai rice) and 'チキンカレー' (chicken curry). Includes ingredients like rice, chicken, and curry.

Table for 18th day (Thursday) featuring 'コッペパン' (cupcake) and 'わかめスープ' (wakame soup). Includes ingredients like bread, soup, and vegetables.

Table for 19th day (Friday) featuring 'ごはん' (rice) and 'ぶたじる' (butajiru). Includes ingredients like rice, pork, and vegetables.



Table for 22nd day (Monday) featuring 'うずまきパン' (usumaki pan) and 'はっぽうさい' (happousai). Includes ingredients like bread, butter, and vegetables.

Table for 23rd day (Tuesday) featuring 'ごはん' (rice) and 'かきたまじる' (kakitajiru). Includes ingredients like rice, beef, and vegetables.

Table for 24th day (Wednesday) featuring 'ごはん' (rice) and 'そばろに' (sobaroni). Includes ingredients like rice, soba, and vegetables.

Table for 25th day (Thursday) featuring 'しよくパン' (shyokupan) and 'ポークビーンズ' (pork beans). Includes ingredients like bread, beans, and cheese.

Table for 26th day (Friday) featuring 'ごはん' (rice) and 'ちょうじゆに' (choujyun). Includes ingredients like rice, beef, and vegetables.



Table for 29th day (Monday) featuring 'しよくパン' (shyokupan) and 'ふゆやさいの' (fuyuyasai). Includes ingredients like bread, butter, and vegetables.

Table for 30th day (Tuesday) featuring 'ごはん' (rice) and 'にくじゃが' (nikujaga). Includes ingredients like rice, beef, and potatoes.

Table for 31st day (Wednesday) featuring 'コッペパン' (cupcake) and 'はくさいのスープ' (hakusai soup). Includes ingredients like bread, soup, and vegetables.

今月使用する枚方産の野菜

青ねぎ・里芋・大根・白菜・キャベツ・れんこん・ほうれん草・人参・金時人参を使用する予定です。

今月の炊き込みごはん

「わかめごはん」(12日) こめ 75g たきこみわかめ 2.1g 「げんまいごはん」(17日) こめ 65g げんまい 10g

中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

Table showing average nutritional values for middle school students (grades 3-4) per meal. Includes energy, protein, fat, carbohydrates, and vitamins.

*牛乳は毎食つきます *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