

Month: 月, Day: 火, Water: 水, Wood: 木, Metal: 金

中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

Nutrition table with columns: エネルギー, たんぱく質, 脂質, ナトリウム, カルシウム, マグネシウム

Nutrition table with columns: 鉄, 亜鉛, ビタミン A, B1, B2, C, 食物繊維

今月の炊き込みごはん

「わかめごはん」(7日)
こめ 75g
たきこみわかめ 2.1g

今月使用する枚方産の農産物

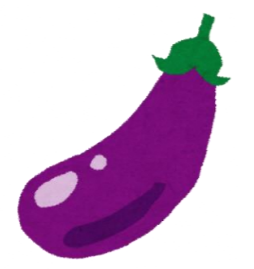
じゃがいも、たまねぎ、かぼちゃ、なすを使用する予定です。

*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
*揚げ油には、菜種油を使用します

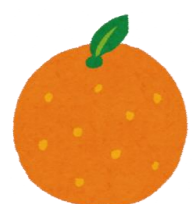
Main menu table for July 7th (Monday) with 9 columns (5-13) listing dishes like レーズンパン, ごはん うめぼし, わかめごはん, チーズパン, ごはん ふくじんづけ



Main menu table for July 8th (Tuesday) with 6 columns (12-16) listing dishes like パーカーパン, ごはん, ごはん, しょくパン, ごはん こんぶのつくだに



Menu for July 19th (Wednesday) titled 'コッペパン' listing ingredients like ベーコン, にんじん, たまねぎ, etc.

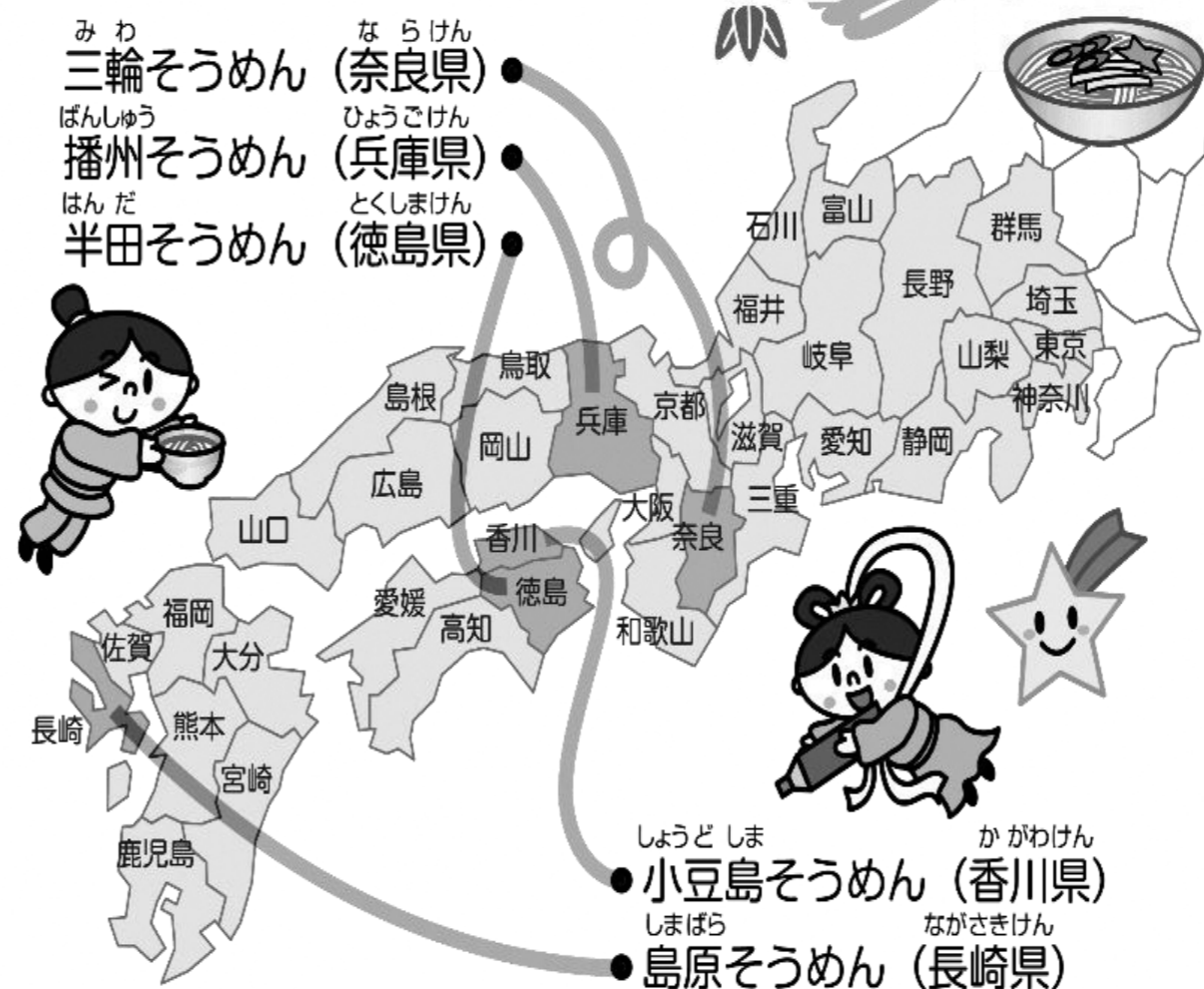


七夕には、夜空に浮かぶ天の川や、織姫の紡ぐ糸に見立てて「そうめん」が食べられています。暑くて食欲がわかないときでも、ツルツルと喉を通りやすく、この季節にぴったりの食べ物ですね。日本には、全国各地にご当地そうめんがあります。それぞれ味わいが異なりますので、機会があれば、ぜひ食べ比べてみてください。

★7月7日(水)のたなばたそうめんは、奈良県の三輪そうめんを使用しています。



伝統的な製法で作られる 手延べそうめん



おいしい給食
会計年度任用職員 (学校給食臨時調理員)
場所: さだ西学校給食共同調理場等 登録募集中
子どもたちの笑顔がうれしい。
やりがいのある給食の仕事です。
お気軽にお問い合わせください。
勤務日は学校給食実施日
朝8時15分から午後4時まで
お問い合わせ: おいしい給食課 ☎050-7105-8032

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