

Month header table with columns for 月, 火, 水, 木, 金.

4月15日から1年生の給食が始まります

コッペパン、牛乳、スープ煮
ポークハンバーグ、フルーツポンチ



Menu for April 12th (火) featuring 'ごはん' with ingredients like みたけ, うすあげ, れいとうとうふ, わかめ, あおねぎ, けずりぶし(さば・いわし), みそ, ぶたスタミナド, ぶたにく, つちしょうが, にんにく, たまねぎ, いら, いとこんにやく, さとう, こいくちしょうゆ, しお, こしょう.

Menu for April 13th (水) featuring 'しよくパン' with ingredients like ミネストローネ, とりにく, にんにく, にんじん, たまねぎ, キャベツ, マカロニ, パセリ, とりがらスープ, トマトホールかん, トマトピューレ, あかワイン, さとう, しお, こしょう, うすくちしょうゆ, ひまわりあぶら.

Menu for April 14th (木) featuring 'ごはん' with ingredients like とりだんご, にんじん, たまねぎ, えのきたけ, あおねぎ, けずりぶし(さば・いわし), うすくちしょうゆ, りょうりしゆ, みりん, しお, さばのしおやき, しおさば, きのみあえ, たけのこ, さとう, みりん, うすくちしょうゆ, さんしょう, しろみそ, みりん, りょうりしゆ.

Menu for April 15th (金) featuring 'コッペパン' with ingredients like スープに, ポークハンバーグ, カットウインナー, にんじん, たまねぎ, じゃがいも, けずりぶし(さば・いわし), こいくちしょうゆ, しお, こしょう, フルーツポンチ, みかんのかんづめ, さんしよくゼリー.

Menu for April 18th (火) featuring 'ごはん ミニフィッシュ' with ingredients like マーボーどうふ, ぶたミンチにく, つちしょうが, にんにく, にんじん, たまねぎ, れいとうとうふ, あおねぎ, しお, さとう, こいくちしょうゆ, みそ, とりがらスープ, こしょう, トウバンジャン, でんぷん, ひまわりあぶら.

Menu for April 19th (水) featuring 'ごはん' with ingredients like にくじゃが, ぎゅうにく, たまねぎ, にんじん, じゃがいも, つきこんにやく, むきえだまめ, さとう, こいくちしょうゆ, りょうりしゆ, ひまわりあぶら, ほろさめとほろキャベツの, さっぱりあえ, ささみフレーク, にんじん, はるキャベツ, りよくとろはるさめ, しお, こしょう, さとう, こいくちしょうゆ, こいくちしょうゆ, レモンかじゅう, オリーブあぶら, のりのつくだに, やきのり(つくだによう), こいくちしょうゆ, みりん, りょうりしゆ, さとう.

Menu for April 20th (木) featuring 'こくとうパン' with ingredients like わかめスープ, やきぶた, にんじん, たまねぎ, れいとうとうふ, わかめ, あおねぎ, とりがらスープ, とんこつスープ, こいくちしょうゆ, しお, こしょう, きりぼしだいの, ぶりからいため, ぶたにく, にんにく, にんじん, きりぼしだいの, いら, ごま, しお, こしょう, さとう, こいくちしょうゆ, りょうりしゆ, みりん, オイスターソース, トウバンジャン, ごまあぶら, たけのこおこわ, もちごめ, たけのこ, うすあげ, けずりぶし(さば・いわし), しお, りょうりしゆ, うすくちしょうゆ.

Menu for April 21st (金) featuring 'わかめごはん' with ingredients like うどん, かまぼこ, にんじん, たまねぎ, うどん, あおねぎ, だしこんぶ, けずりぶし(さば・いわし), みりん, こいくちしょうゆ, うすくちしょうゆ, しお, さくらえびとみつばの, かきあげ, さくらえび, たまねぎ, じゃがいも, みつば, こめこ, でんぷん, しお, あげあぶら, きんときまめ, きんときまめ, さとう, こいくちしょうゆ.

Menu for April 22nd (土) featuring 'ごはん' with ingredients like かきたまじる, にんじん, たまねぎ, いたかまぼこ, たまご, あおねぎ, けずりぶし(さば・いわし), こいくちしょうゆ, うすくちしょうゆ, しお, でんぷん, さとう, こいくちしょうゆ, りょうりしゆ, みりん, ひまわりあぶら, うのはなのいりに, うのはな, うすあげ, にんじん, ほししいたけ, けずりぶし(さば・いわし), さとう, うすくちしょうゆ, みりん, ひまわりあぶら.

Menu for April 25th (火) featuring 'しよくパン' with ingredients like キャベツのスープ, ベーコン, たまねぎ, にんじん, キャベツ, じゃがいも, とりがらスープ, とんこつスープ, しお, こしょう, うすくちしょうゆ, あかうおの, パーベキューソース, あかうお, しお, こしょう, にんにく, さとう, こいくちしょうゆ.

Menu for April 26th (水) featuring 'ごはん ふくじんづけ' with ingredients like ポークカレー, ぶたにく, つちしょうが, にんにく, たまねぎ, にんじん, じゃがいも, カレーこ, ひまわりあぶら, ばいせんこむぎこ, オニオンペースト, ウスターソース, のうこうソース, トマトケチャップ, チャツネ, こいくちしょうゆ, とりがらスープ, あかワイン, りんごピューレ, さとう.

Menu for April 27th (木) featuring 'コッペパン' with ingredients like キャロットスープ, ベーコン, にんじん, たまねぎ, じゃがいも, クリームコーン, しろいんげんまめ, ぎゅうにく, なまクリーム, パセリ, とりがらスープ, しお, こしょう, ひまわりあぶら, ローストチキン, とりにく, しお, こしょう, たまねぎ, こいくちしょうゆ, みりん, さとう, ひまわりあぶら, キャベツのソテー, キャベツ, にんじん, しお, こしょう, こいくちしょうゆ, ひまわりあぶら.

Menu for April 28th (金) featuring 'ごはん' with ingredients like ごじる, だいず, うすあげ, にんじん, いたこんにやく, じゃがいも, あおねぎ, けずりぶし(さば・いわし), みそ, うすくちしょうゆ, わかさぎの, なんばんづけ, わかさぎ, でんぷん, あげあぶら, たまねぎ, にんじん, あおねぎ, さとう, こいくちしょうゆ, こめず, きやらぶき, やまぶき, さとう, みりん, こいくちしょうゆ, りょうりしゆ, けずりぶし(さば・いわし).

Box containing '今月の炊き込みごはん' (This month's炊き込みごはん) and '「わかめごはん」(21日)' (Wakame Gohan (21st)) with details like 'こめ 75g' and 'たきこみわかめ 2.1g'. It also includes a note about food source information and a contact number for inquiries.

中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

Nutrition table for middle school students (grades 3-4) showing energy, protein, fat, sodium, calcium, and magnesium intake and standards.

Nutrition table showing iron, calcium, and vitamin intake (A, B1, B2, C) and fiber intake.

*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、菜種油を複数回使用します

枚方市の学校給食について

子どもたちに必要な栄養素の量とバランス・食品構成・嗜好などを考慮し、煮物・汁物・揚げ物・蒸し物等いろいろなおかずを作っています。季節の行事食や郷土料理、世界の料理も登場します。主食はご飯が週3回、パンが週2回です。ご飯は白米を中心に献立をあわせて、わかめご飯・玄米ご飯・炊き込みご飯などを、またパンはコッペパンを中心にうずまきパン・黒糖パンなどを提供しています。主食と牛乳は各工場から小学校に運ばれたものを提供しています。

今月使用する枚方産の農産物

給食では、収穫時期により枚方市内で収穫した野菜を使います。また、米は大阪産のヒノヒカリ・にこまるを使います。

Box titled 'おいしい給食' (Delicious School Lunch) featuring '会計年度任用職員 (学校給食臨時調理員)' (Accounting Year Appointed Staff (School Lunch Temporary Cooks)). It lists the location as 'さだ西学校給食共同調理場' (Sadayama School Lunch Common Kitchen) and provides contact information for inquiries: '050-7105-8032'.