

月

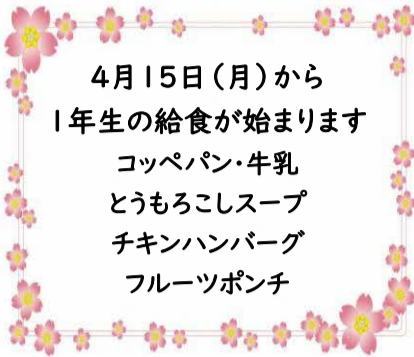
火

水

木

金

入学・進級おめでとうございます



4月15日(月)から
1年生の給食が始まります
コッペパン・牛乳
とうもろこしスープ
チキンハンバーグ
フルーツポンチ



今月の炊き込みごはん

「わかめごはん」(22日)
こめ 75g
たきこみわかめ 2.1g

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

10 ごはん ぎゅうにゅう

Table for 10th day menu including items like 味噌, たまねぎ, うすあげ, etc.

11 コッペパン ぎゅうにゅう

Table for 11th day menu including items like ハッシュドポーク, ツナコーン, ツナフレーク, etc.

12 ごはん ぎゅうにゅう

Table for 12th day menu including items like たまねぎのおつゆ, にんじん, たまねぎ, etc.

15 コッペパン ぎゅうにゅう

Table for 15th day menu including items like とうもろこし スープ, チキンハンバーグ, パーコン, etc.

16 ごはん ぎゅうにゅう

Table for 16th day menu including items like にくじゃが, にびたし, ぎゅうにく, etc.

17 ごはん ぎゅうにゅう

Table for 17th day menu including items like マーボー豆腐, キャベツとごまの やみつきサラダ, ぶたにく, etc.

18 コッペパン ぎゅうにゅう

Table for 18th day menu including items like キャベツと のりしおポテト, とりだんご, にんじん, etc.

19 ごはん ぎゅうにゅう

Table for 19th day menu including items like ぶたじる, やきざかな(ほっけ), ぶたにく, etc.

22 わかめごはん ぎゅうにゅう

Table for 22nd day menu including items like きつねうどん, どうみょうの いためもの, たまねぎ, etc.

23 しょくパン ぎゅうにゅう

Table for 23rd day menu including items like じゃがいもの ポターージュ, トマトホールかん, パーコン, etc.

24 ごはん ぎゅうにゅう

Table for 24th day menu including items like ポークカレー, しょう, こしょう, ぶたにく, etc.

25 ごはん ぎゅうにゅう

Table for 25th day menu including items like みそじる, たら, つちしょうが, たまねぎ, etc.

26 ごまパン ぎゅうにゅう

Table for 26th day menu including items like キャベツのスープ, しょう, パーコン, etc.

おいしい給食課

会計年度任用職員登録募集 (学校給食臨時調理員)

- ◆ 場所: 各学校給食共同調理場 (さだ西・招提・長尾・桜丘北・春日・藤阪)
◆ 時間: 午前8時15分から午後4時まで (応相談)
◆ 休日: 土日祝、春・夏・冬休み

安全・安心な給食作りのお手伝い!
子どもたちを笑顔につながる、

お問い合わせ: おいしい給食課
☎050-7105-8031



30 ごはん ぎゅうにゅう

Table for 30th day menu including items like かんどうに, こまつなの いためもの, とりにく, etc.

中学生(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 (3-4 years).

Table showing average nutritional values for middle school students (3-4 years) including 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

今月使用する枚方産の農産物

玉ねぎを使用する予定です。

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・蒸し物など様々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、献立に合わせて、わかめご飯や玄米ご飯、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。
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、米は滋賀県産の「キヌヒカリ」を使います。

