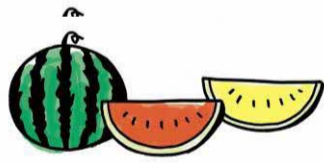


Main menu table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and numbered rows (1-12) listing food items and their nutritional values.

今月使用する枚方産の農産物

玉ねぎ・じゃがいも・かぼちゃ・なす・青ねぎを使用する予定です。



Menu for July 16th (わかめごはん) listing ingredients like wakame, carrots, and mushrooms with their quantities.

Menu for July 17th (ごはん) listing ingredients like carrots, tomatoes, and fish with their quantities.

Menu for July 18th (クロワッサン) listing ingredients like croissants, cheese, and vegetables with their quantities.

今月の炊き込みごはん

「かやくごはん」(4日)
こめ 65g
しいたけ 1.9g うすあげ 1.5g
にんじん 2.9g ごぼう 2.9g
たけのこ 7.8g こんにゃく 2.9g
しょうゆ、みずあめ、かつおだし、
こんぶだし、みりん、さとう、しお、す

「わかめごはん」(16日)
こめ 80g
たきこみわかめ 2.3g



中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

Nutritional value table for middle school students (3-4 years old) showing energy, protein, fat, sodium, calcium, and magnesium intake.

Nutritional value table for vitamins and iron, showing intake and adequacy rates for iron, calcium, and vitamins A, B1, B2, C.

*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

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



Decorative sidebar with floral patterns and text: 「まごわやさしい」をテーマに令和5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登場します! * 7月8日(月) ((40度の暑さにも負けない!ごじょうのぶたスタミナどん)) * 伊加賀小学校の児童が考えてくれました * 献立のアピールポイント: 枚方の暑さにも負けないように、スタミナがつく食材だけを使って、作りました。