

Main menu table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and specific dates (28, 29, 30, 31, 1, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28, 29). Each entry includes food items and their energy/nutrient values.

今日の炊き込みごはん
「わかめごはん」(19日)
こめ 80g
たきこみわかめ 2.3g



今月使用する枚方産の野菜

冬瓜・さつま芋・青ねぎを
使用する予定です。

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。

中学生(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

Nutrition table with columns for Energy, Protein, Fat, Sodium, Calcium, Magnesium, and Vitamin A, B1, B2, C.

*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

第4回 学校給食コンテスト入賞作 《豆がきらいなぼくて食べられる豆カレー》

令和4年8月末に「おかわりしたくなる豆料理」をテーマに、第4回枚方市学校給食コンテストを実施しました。伊加賀小学校の児童が考えてくれた入賞作品が9月27日(水)の献立に登場します!

献立のアピールポイント
苦手な豆を好きなカレーに入れてみたら、食べられました。
野菜や豆もたくさん入れて作ったところがポイントです。

*大豆・金時豆・ひよこ豆の3種の豆を使っています。見つけて、味わってみてくださいね。

