

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 cell contains a meal name, ingredients, and nutritional information.

今月の炊き込みごはん 「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。

Table with 2 columns: 栄養素 (Nutrient) and 含有率 (Content). Rows include 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, 鉄, 亜鉛, ビタミンA, B1, B2, C, 食物繊維.

第4回 学校給食コンテスト入賞作 《豆がきらいなばくで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。