

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 miso, tamaneegi, and soybean paste.

Menu for April 13th (水) featuring 'しよくパン' with ingredients like minestronne, asparagus, and mushrooms.

Menu for April 14th (木) featuring 'ごはん' with ingredients like toridango, ninnjin, and tamaneegi.

Menu for April 15th (金) featuring 'コッペパン' with ingredients like soup, pork hamburger, and fruit punch.

Menu for April 18th (火) featuring 'ごはん' with ingredients like mackerel, miso, and various vegetables.

Menu for April 19th (水) featuring 'ごはん' with ingredients like soybean paste, tamaneegi, and mushrooms.

Menu for April 20th (木) featuring 'こくとうパン' with ingredients like wakame soup, goma, and various vegetables.

Menu for April 21st (金) featuring 'わかめごはん' with ingredients like udon, kamaboko, and wakame.

Menu for April 22nd (土) featuring 'ごはん' with ingredients like kamaboko, tamaneegi, and various vegetables.

Menu for April 25th (火) featuring 'しよくパン' with ingredients like cabbage soup, bacon, and various vegetables.

Menu for April 26th (水) featuring 'ごはん' with ingredients like pork curry, soybean paste, and various vegetables.

Menu for April 27th (木) featuring 'コッペパン' with ingredients like carrot soup, cream, and various vegetables.

Menu for April 28th (金) featuring 'ごはん' with ingredients like gyoza, wakasagi, and various vegetables.

Information box for 'わかめごはん' (21st) including calorie and ingredient details, and a note about food origin.

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 showing energy, protein, fat, sodium, calcium, and magnesium intake.

Nutrition table for middle school students showing iron, calcium, and various vitamins (A, B1, B2, C) 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。

おいしい給食

会計年度任用職員
(学校給食臨時調理員)
場所:さだ西学校給食共同調理場等
登録募集中

子どもたちの笑顔がうれしい。
やりがいのある給食の仕事です。
お気軽にお問い合わせください。



勤務日は学校給食実施日
朝8時15分から午後4時まで
お問い合わせ:おいしい給食課
☎050-7105-8032