



Table with columns for Day (曜日), Meal Name (こんだてめい), Ingredients (おもにエネルギーとなる食品, おもにからだをつくる食品, おもにからだのちょうしをととのえる食品), and Energy/Fat/Salt (エネルギー(Kcal), たん白質(g), 脂肪(g), 塩分(g)). Rows include meals like ごはん, くらパン, ホットラーメン, メキシカンライス, チーズ, コップパン(小), あげパン, ツナマヨポテトグラタン, ロールパン, etc.

※物資などの都合により、献立を変更することがあります。

～今月の給食について～



学校給食で使用する食品の原材料については こちら =>



●季節の食材..... 6日(火)おさつチップス 27日(火)さんまのかば焼き

●郷土料理(神奈川)..... 6日(火)サンマー麺

●新献立.....6日(火)サンマー麺 神奈川県横浜市発祥のラーメンで、始まりは、調理人たちが食べていたまかない料理だったそうです。

22日(木)ABCマカロニスープ アルファベットの形をした小さなマカロニ入りのスープです。

29日(木)鶏肉とじゃがいものみそ煮

