

Table with columns for Day (曜日), Meal (ごはん, ホットラーメン, 豚飯, etc.), Dish Name (メニュー), Seasonal/Local/World Cuisine (★季節の食材, ★郷土料理, ★世界の料理), 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)).

※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…… 7日(水)もずくのスープ 16日(金)トマトのスープ 21日(水)冬瓜スープ 27日(火)夏のみそ汁
●世界の料理…… 14日(水)ムサカ(ギリシャ) 26日(月)ルーローハン【台湾】
●郷土料理【沖縄】…… 7日(水)豚飯(トンファン)、もずくのスープ 8日(木)タコライス
●新献立…… 27日(火)はりはり和え 30日(金)パリパリ丼

「はりはり」は切り干し大根をかんだときの音を表しています。歯ごたえのよいさっぱりとした和え物です。中華風のあんとはパリパリに揚げた春巻きの皮をご飯にかけて食べます。

夏のみそ汁は夏に美味しい冬瓜、コーン、ズッキーニが入ったみそ汁