

Table with columns for Day (曜), 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 items like コッペパン, ごはん, ハードめん, etc.

- ～今月の給食について～
●行事食…… 2日(木)鯉の香味揚げ(こどもの日)
●郷土料理… 13日(月)ザンギ、どさんこ汁(北海道給食)
●新献立…… 22日(水)鶏肉と大豆のトマト煮
27日(月)ヤムニョムチキン

かながわ産品学校給食デー
かながわ産品学校給食デーとは、食育の一環としてできるだけ多くの神奈川県産の食材を味わうことと、県内の食べ物の成り立ちを知り、大切に育てる心を育てることを目的としています。
16日(木) トマト 大和市の農家さんが育てたトマトです。
22日(水) 湘南ゴールドジャム 湘南ゴールドは神奈川県生まれのみかんでさわやかな香りが特徴です。(新食材)

【食材の入荷等の都合で献立の一部が変更となる場合があります。ご理解・ご協力のほどよろしくお願いいたします。】
【給食費のお知らせ】給食を停止する時は、必ず事前に担任までお申し出ください。詳しくは4月に配布した大和市教育委員会の給食費のお知らせをご確認ください。
学校給食で使用する 食品の原材料に ついてはこちら =>

