



Main table with columns: 日曜 (Day/Week), こんだて名 (Menu Name), おもな材料 (Ingredients), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein). Includes special days like '郷土料理の日' and '世界の料理の日'.

↑ 茨城をたのぼう Week ↓

実施回数 20回

- 物資の都合により、献立内容が変更になる場合もあります。
●この献立表に記載されている食品は、主な材料で、調味料やハンバーグ、春巻きなどの加工品に含まれるアレルギー等、使用食品のすべては記載しておりません。
●23日に使用する「さし茶」、31日に使用する「メイジャント」は境町産です。
●今月使用するきゅうり、みずな、だいこん、チンゲンサイ、ながねぎ、みつば、もやし、レタスは茨城県産を使用する予定です。

※献立表は、壁や冷蔵庫など目につくところに貼って活用してください。裏側には給食だよりが記載されています。貼ったままめくって見るができます。
※献立表・給食だよりは、町ホームページに掲載しています。(http://www.town.sakai.ibaraki.jp)

Energy and Protein Quality information: エネルギーとたんぱく質は、上段→小学校 中学年(3, 4年生) 下段→中学生の量になります。