

Table with columns: 日曜 (Day/Week), こんだて名 (Menu Name), おもな材料 (Main Ingredients) categorized into 1-6 groups, and 栄養価 (Nutritional Value) in kcal and grams. Includes special notes like '世界の料理の日' and '郷土産のさしませ使用'.

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、調味料やパン・ケーキ、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。
● 6日に使用する「さしませ」、19日に使用する「メイシヤントン」、27日に使用する「雪の妖精」は境町産です。
● 今月使用する、長ねぎ、もやし、ピーマン、糸みつば、大根、チンゲン菜、白菜、セロリ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。貼ったままくっついて見ることができます。
※ 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)



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。