



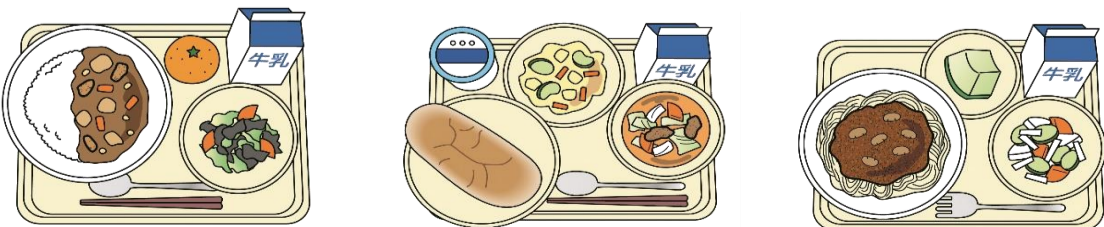
Main table with columns for Date, Name, Ingredients, and Nutritional Value. Includes callouts for 'Local products', 'School menu', and 'World Cuisine Day'.

茨城をたべようWeek

実施回数 16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。
●※は給食センターで空容器を回収します。
●18日に使用する豚肉は、境町産のメイシャトンです。
●今月使用する、きゅうり、チンゲンサイ、にら、にんじん、ねぎ、はくさい、青ピーマン、もやしは茨城県産を使用する予定です。

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。



※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。貼ったまめくって見ることができます。