

Main menu table with columns for date, dish name, ingredients, and nutritional value. Includes items like コッペパン チョココリーム, ポークカレーライス, ごはん, etc.

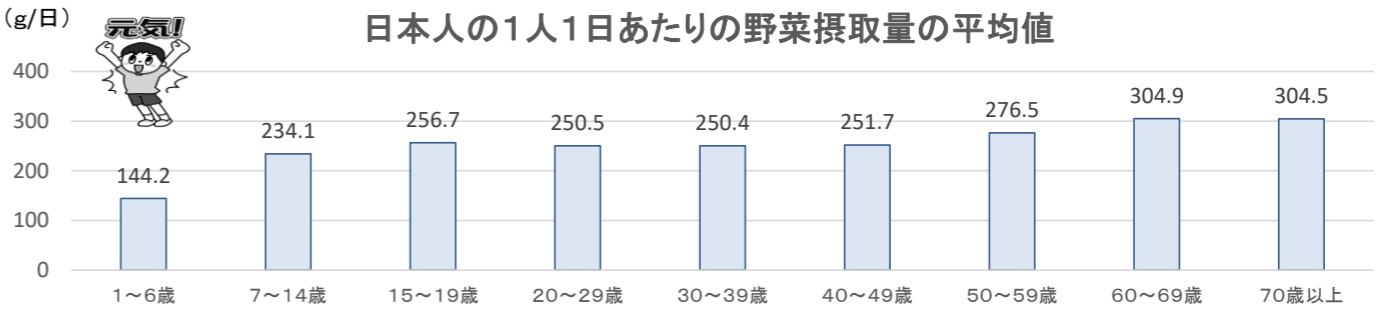
Summary table for the month of August, listing dish names and their corresponding energy and nutrient values.

※材料の都合により、献立内容が変更になる場合もあります。 ※◇マークの食品は加工品です。ベーコン、ハムは乳・卵抜き食物アレルギー対応品を使用しています。

Nutritional comparison table showing monthly average intake vs. school intake for various nutrients like Energy, Protein, Fat, Calcium, etc.

野菜を食べよう (Let's eat vegetables)

野菜には、体の調子を整える働きがあるビタミンやミネラル(無機質)、食物繊維など、積極的にとりたい栄養素が多く含まれています。



小皿や小鉢1皿分の野菜料理を70gと考えると、あと1皿食べれば目標値に近づくことができ、食事のバランスも整いやすくなります。

調理場からのお知らせ (Notice from the kitchen)



県産和牛の日 (Local Wagyu Day)

8月27日(木)の献立「常陸牛ハヤシシチュー」に使用する県産和牛は、「県産和牛等学校給食提供緊急対策事業」として、茨城県が県産和牛や地鶏(奥久慈しゃも)を提供する取組を支援し、消費拡大等を目的として、学校給食に提供されます。

8月の献立について (About the August menu)

配膳の過程での感染を防止するため、速やかに提供できる献立としております。また、主食(ご飯、パン等)やおかずについては量を増やすなど、適切な栄養摂取ができるよう配慮しています。

