



Main menu table with columns for months (2, 3, 4, 5, 6) and rows for food items, ingredients, and nutritional values.

Menu table for months 9, 10, 11, 12, 13, including graduation ceremony (卒業式) and detailed food items.

* 材料の入荷等により、内容を変更することをご了承ください。

3 月 学校給食栄養摂取量

Table showing average and standard nutritional intake for March, including energy, protein, fat, salt, calcium, iron, and vitamins.



地産地消とは? 地元でとれたものを、その土地で食べることを... 大阪府内堺市以南の産地の食材を使用することを地産地消としています。

青ねぎ 菜の花 だいこん キャベツ

※給食費についてのお願い 給食費に未納が発生した場合は、食材購入に支障がでて、生徒の食べる給食に大きな影響が出ることとなります。

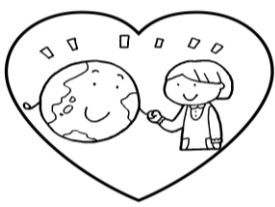
(問合せ先) 泉南市教育委員会 学校給食センター 072-484-1389



Main menu table with columns for dates 16, 17, 18, 19, 20. Each column lists food items and their color-coded allergen status. Includes a '春分の日' (Spring Equinox Day) notice on the 20th.

23

Menu for date 23, including items like 中華丼 (Chinese bowl) and クリスピーチキン (Crispy chicken). Includes allergen color coding and a small table with energy and nutrient values.

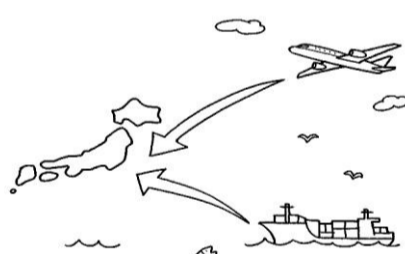


持続可能な社会について考えよう

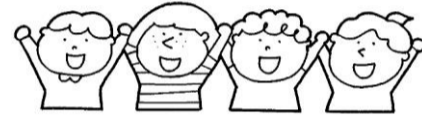
持続可能な食生活を送るためには、一人ひとりが食品やエネルギーなどの資源を無駄にしないような工夫を考えて、継続的に取り組むことが大切です。食生活を通して身近な環境問題に気づき、自分にできることを実行しましょう。

フード・マイレージが高い日本

フード・マイレージとは、食料輸送にともなう環境への影響を示す指標です。食料の輸送量に輸送距離をかけ合わせることで算出できます。また、その数値に二酸化炭素排出係数をかけると、輸送にともなう二酸化炭素排出量を推計できます。日本は大量の輸入食料を長距離輸送しているため二酸化炭素を排出する量も多くなっています。環境負荷を少なくするためには、近くでとれたものを食べる地産地消が重要です。



世界の合言葉
MOTTAINAI



ノーベル平和賞を受賞した、ケニアの環境保護活動家ワンガリ・マータイさんは、日本語の「もったいない」という言葉に感銘を受け、持続可能な社会を目指すMOTTAINAIキャンペーンを世界で展開しました。MOTTAINAIは世界に広がっています。

循環型社会への第一歩 3Rの取り組み

Table explaining the 3R principle: Reduce (リデュース), Reuse (リユース), and Recycle (リサイクル). Each item includes an icon and a brief description of the action.

3Rとはリデュース(発生抑制) リユース(再使用) リサイクル(再生利用)の循環型社会を推進する取り組みです。また、消費者の態度としてリフューズ(不要な物を拒否する)も大切です。



できていますか?

ペットボトルの出し方

Four-step guide for recycling PET bottles: 1. Remove the cap, 2. Remove the label, 3. Rinse with water, 4. Flatten horizontally.

※地域のルールに従って分別してください。

給食の時間をふりがえろう

できたものには☑にチェックを入れて、給食の時間のふりがえりをしましょう。

Checklist for school lunch time with six items: 1. Collaborated on preparation, 2. Ate in a clean manner, 3. Enjoyed eating, 4. Learned about local products, 5. Learned how to eat a balanced meal, 6. Ate with gratitude.

3月2日・9日・17日は一丘中学校の一年生が選んでくれたデザートです！今月はクレープが2回登場します。お楽しみに！

来年度4月からおはしがつくようになります。そのため、3月16日から23日まで試行でおはしをつけます。それまでは今まで通り忘れず持ってきてください。

