



Main menu table with columns for date, allergen info, dish name, ingredients, and energy values.

地産地消とは?



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言います。地元でとれたものは新鮮で、体によいとされています。大阪府堺市以南の産地のものを地場産として取り扱い、使用予定の場合、献立表に太字で記載しています。

【今月の泉南市の食材】 米、青ねぎ、キャベツ、小松菜、大根、玉ねぎ、さつまいも、じゃがいも

きょうだいこんだて

小学校と中学校で同じメニューがある日に、下記のマークをつけています。(食材等は変わる場合があります)



※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。

えんどう豆のさやむき体験



19日(金)の「えんどう豆のかきあげ」に使用するえんどう豆は、子どもたちにさやむき体験をやらせてもらって予定です。今が旬のえんどう豆には、カロテンやビタミンC、食物繊維が多く含まれています。旬の味を味わってみましょう。

春に旬を迎える食材が4月の献立に登場します。探してみてくださいね!





Main menu table with columns for date, allergen info, name, ingredients, and energy values.

4 月 学校給食 栄養摂取量

Nutrition intake table with columns for energy, protein, fat, salt, calcium, iron, vitamins, and fiber.

(※) 学校給食法に定められている児童1人1回あたりに必要な栄養量の基準 (全国的な平均値)

献立表の見方

Instructions for reading the menu table, including symbols for allergens and ingredients.

マナーを守って楽しい給食にしよう!

食事のマナーは、みんなが気持ちよく、楽しく食事をするためにあります。食事のマナーを守って、楽しい給食時間にしましょう。



世界の味めぐり ~「フランス」~

今年はオリンピックがフランスのパリで開催される年です。今年度は世界の料理を取り入れていきます。世界の料理を食べて、みんなで応援しましょう。

「コンソメジュリアンスープ」 野菜の細切りをフランス語で「ジュリエヌ」ということから千切り野菜のスープを「ジュリエヌスープ」と呼ぶようになりました。 「マセドアンサラダ」 「マセドアン」とは、フランス語で「さいの目切り」や「角切り」という意味です。給食では、角切りにした野菜をマヨネーズであえています。

献立表確認のお願い

献立表には、献立名や使用している食材などが書かれています。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよいときに、まずは家庭で食べることをおすすめします。

