



Main menu table with columns for date, day, meal type, ingredients, and nutritional values. Includes sub-sections like '虫歯予防こんだて' and '県民の日こんだて'.

★献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。
★米(コシヒカリ1等米)、クリームすいかは成田市産です。
★6日、7日、14日のデザートは学校配送になります。
4・5月分の給食費は6月30日が納付日(振替日)です。
早めに口座への入金をお願いします。

苦手な食べ物を食べやすくする一工夫
例えは、シバーの塊は血のかたまりや脂肪を取り除いて牛乳や湯水に溶けて取りやすく、ピーマンの苦みは油で炒めたり、肉詰め焼きにしりすとやわらぎます。
その食べ物の苦手な成分を知り、それを解決するような調理法にすると食べやすくなります。

学校給食摂取基準(基準)
熱量: 650kcal
たんぱく質: 26.8g(範囲21.1~32.5g)
脂質: 18.1g(範囲14.4~21.7g)
食塩相当量: 2.0g以下