



Main table with columns for Date, Day, Milk, Dish Name, Ingredients, Nutrients (Protein, Fat, Carbs, Fiber, Vitamins), and Energy/Calories. Includes special notes for graduation and local products.

★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。



9年生のみなさん、ご卒業おめでとうございます。これからも、毎日の食生活を大事にして、健康な体をつくり、充実した生活を送ってください。

献立を考えました

大栄みらい学園の6年生が家庭科で献立を考えてくれました。(栄養面や作業の都合で一部献立を変更させていただいたものもあります)

今月の地元産物情報: さつまいも (14日, 22日), 高木 友哉 (桜田), ぶた肉 (8日, 17日), 飯田裕一 (大栄十倉三), 15日, 22日, 斎藤祐治 (前林)

お知らせ: 3月分の給食費は、5月1日が納付日(振替日)です。お早めに口座へのご入金をお願いします。

学校給食摂取基準 (基準) table with columns for 月平均 and rows for 熱量 (650kcal), たんぱく質 (26.8g), 脂質 (18.1g), 食塩相当量 (2.0g以下).

給食メニューの紹介: いわしのねぎソース レシピ動画 URLとQRコード. Includes QR code and text: ※給食の「いわしのねぎソース」の作り方です。ぜひご覧ください。