



Main menu table with columns for Date, Day, Cow Milk, Dish Name, Ingredients, and Nutritional Value. Includes sections for 'Handmade' (手づくり) and 'Local Produce' (地元産).

地産地消を推進 地場産物を食べよう！

地産地消とは、地域で生産した食べ物を地域で消費する取り組みです。生産者と消費者の結びつきが強まり、「顔が見える関係」で生産の状況も確かめられて、新鮮な食品を消費でき、地域が活性化します。また、輸送距離が短いため、輸送エネルギーの削減になり、環境問題に貢献できます。



- 成田市では、地元産野菜を始め、成田市内で有機栽培された野菜も多く給食に使用しています。★印が有機野菜
★【小松菜・ほうれん草】堀越一仁（大清水）・木内忍（本城）
★【大根】堀越一仁（大清水）池上貴之（小菅）
★【チンゲン菜】池上貴之（小菅）
★【さつまい・空心菜】堀越一仁（大清水）
★【さつまい・蓮根】成田市農業協同組合
【米（ちばエコ農産物認定）】山口和久（馬場）
【黒米】寺内実（蘇我）【みそ】19日 成田市農業協同組合

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

★食材購入の都合により、献立を変更する場合があります。
★この献立表のおもな材料は食物アレルギーのための食品表記ではありません。食物アレルギーのある方は必ず詳細献立表をご確認ください。
●お知らせ●
10月分給食費の口座振替日(納付日)は12月2日です。お早めに口座へのご入金をお願いします。

