



Main table with columns for Date, Day, Milk, Dish Name, Ingredients, and Nutritional Values (Protein, Fat, Energy, etc.).

入学・進級 おめでとうございます!
学校給食は、栄養のバランスのとれた食事を友だちや先生と一緒に食べて、楽しい心のふれ合いの中で子どもたちの健康増進を目的とするもので、教育活動の一環として位置づけられています。

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

食べ物のほたらき
食べ物には、はたらきによって、3つのグループに分かれます。
1. 体をつくる (肉・魚・卵・豆腐・牛乳・チーズ・わかめなど)
2. 体の調子を整える (にんじん・キャベツなどの野菜、いちご・りんごなどの果物)
3. エネルギーになる (ごはん・パン・めん・じゃがいも さとう・油など)

お知らせ
成田市のHPに給食の写真を掲載しています。ぜひご覧ください。
[成田市HP→子育て・教育→学校給食→給食の写真]

今月の地元産
★【小松菜】堀越一仁（大清水）
★【さつまいも】堀越一仁（大清水）
★【ほうれん草】堀越一仁（大清水）
★【にんじん】龍崎一彦（西三里塚）
【れんこん】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）