



Table with columns: 日, 献立名, 主な材料と体の中での働き (エネルギー, 体をつくる, 体の調子を整える), 栄養価. Rows include meals like カレーライス, 小松菜のスープ, ロールパン, etc.

Table with columns: 日, 献立名, 主な材料と体の中での働き (エネルギー, 体をつくる, 体の調子を整える), 栄養価. Rows include meals like ご飯, 麻婆豆腐, 春雨スープ, etc.

栄養価の平均(常食) エネルギー: 700 kcal たんぱく質: 30.9g 脂質: 20.3g 食塩: 2.4g ※ 事情により献立を変更することがあります。加工品は品名を表示しています。原材料はお問い合わせください。

学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康による食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



Infographic titled '学校給食の目標のポイント' (Key Points of School Lunch Goals) with 7 numbered points and illustrations of children and food.