

Main table containing school lunch menus for April, organized by date (day of the week, month, day) and nutritional value. Each row includes a menu for 'Conda Teimei' (conventional) and 'Aka-Iro', 'Ki-Iro', and 'Midori-Iro' (special diets), along with a 'Nutritional Value' column.

給食の献立紹介 (Introduction of the menu) for March 18th (Spring Cabbage Menchi-Katsu). Includes a list of ingredients for 4 people, a list of reduced salt points (減塩ポイント), and a small illustration of a person.

- 作り方 (Preparation method) for the menchi-katsu: 1. Cut cabbage and mince meat, fry with oil. 2. Mix other ingredients and shape. 3. Coat with flour, egg, and breadcrumbs, fry in oil.

給食費について (About school lunch fees). Information regarding fee adjustments for fiscal year 2024, including details on the 'City of Imari' support program for children's education and the 'School Lunch 250 Yen' program.

今治市では、「学校給食摂取基準」に基づき、身体計測のデータから各学校(学年・クラス)ごとに基準を作成し、給食を提供しています。毎日の栄養価は、小学校は4年生 中学校は1~3年生の提供エネルギー量の平均を記載しています。

※ 材料の都合により、献立を変更することがあります。 ※ 栄養価は食品成分表七訂を使用しています。