

Table with columns for Day (曜日), Menu (献立), and Nutritional Value (栄養価). Rows include items like 'ごはん', 'わかめ', 'さばのみそ', 'かきたまじる', 'からしあえ', 'えびのかきあげ', 'さんさいうどん', etc.

Table with columns for Day (曜日), Menu (献立), and Nutritional Value (栄養価). Rows include items like 'ごはん', 'ホキのわかたけ', 'わかたけじる', 'とうふサラダ', 'フルーツヨーグルト', 'ポークビーンズ', 'あげパン', etc.

入学・進級おめでとう (Welcome to school/Congratulations on promotion). Includes illustrations of children and text about the start of the school year and expectations for the month of April.

給食の献立紹介 (Introduction of school lunch menu). Star highlights '春キャベツのメンチカツ (11日)' (Spring Cabbage Meat Cutlet on the 11th).

Recipe for '春キャベツのメンチカツ (11日)'. Includes a list of ingredients (小麦粉, 卵, パン粉, etc.) and cooking instructions (作り方). A '減塩ポイント!' (Salt reduction point) section notes to use less salt.

- ① たまねぎ、にんじんは粗みじんになり、油で炒める。春キャベツは粗みじんになり、さっとゆでて水を切っておく。
② 衣以外の材料を全て混ぜて食べやすい大きさに形を作る。
③ ②に小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけて、170℃くらいの油で揚げる。

給食費について (About school lunch fees). Text explaining that fees are revised from this year and that the city provides subsidies for students in need.