

Main table containing school lunch menus for April, including dates, days of the week, menu items, and nutritional values. The table is organized into columns for each day and includes illustrations of the food items.

今年度は、旬を生かした献立を紹介いたします。【旬の食材:春キャベツ】
★ 春キャベツのメンチカツ (26日) ★

給食の献立紹介
<材料 4人分>
牛ひき肉 65g パン粉 25g
豚ひき肉 65g 卵 1/2個 衣
たまねぎ 90g 塩 少々
にんじん 30g 黒こしょう 少々
炒め油 適量 ナツメグ 少々
春キャベツ 150g

減塩ポイント!
黒こしょうをきかせることで、味にアクセントが付き、少ない塩分でも美味しく食べられる献立です。

- <作り方> (給食では、ひき肉を鉄強化の大豆ミートの一部置き換えています。)
① たまねぎ、にんじんは粗みじんに切り、油で炒める。春キャベツは粗みじんに切り、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
今年度から給食費が改訂されます。給食費統一化と、激変緩和措置としての市の子育て支援により、保護者の皆様の実質負担額は市内統一の「小学校250円」「中学校285円」になります。毎月の集金額は、2月までは(8月除く)「小学校4,500円」「中学校5,200円」を納めていただき、3月分で精算をさせていただきます。ご協力よろしくお願いいたします。

※ 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。