

Main table containing school lunch menus for April, including items like sakana no garikku, hijiki no sara, and various soups, along with nutritional values and energy intake.

入学・進級おめでとうございます
あたらしく、新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えます。

給食の献立紹介

- Ingredients list for 'Sakika' (さきいか): 12g, 90g, 120g, 20g, 30g, 2 pieces, 1/3, 1/2, 1/3, 2/3, 適量.

★ さきいかサラダ (22日) ★

- Preparation instructions (作り方): 1. Cut sakika into 2cm pieces and steam. 2. Cut cabbage into thin strips. 3. Chill tomatoes. 4. Wash lettuce. 5. Mix dressing with vegetables and white sesame.

さきいかは酒をふりかけ蒸すことで、柔らかくなり食べやすくなります。さきいかの塩分濃度は商品ごとに違うので、しょうゆの量は、さきいかの味によって調整してください。

5月から「1」のつく日は【にっぽんいちおいしい給食の日】コンテストで受賞したメニューやシェフ考案メニューを提供していきます。

小学校は、給食費の抜本的な負担軽減(いわゆる給食無償化)に伴い、国庫からの交付金と市の物価高騰対策支援により、保護者の皆さまのご負担はありません。中学校は、材料費高騰への対応および子育て応援として市の支援(72円)により、保護者の皆さまの負担額は、「285円」となります。