

Table with columns: 日曜日, 献立名, おもにエネルギーになる, おもにからだをつくる, おもにからだのちようしをととのえる, エネルギー kcal たんぱく質 g しょくえん g. Rows include items like ごはん, さとう, じゃがいも, etc.

茨城県民の日

Table for '茨城県民の日' (Ibaraki Prefecture Day) with columns for date, menu items, and nutritional values. Includes '茶城をたべようWeek 16日~20日'.

Table with columns: 日曜日, 献立名, おもにエネルギーになる, おもにからだをつくる, おもにからだのちようしをととのえる, エネルギー kcal たんぱく質 g しょくえん g. Rows include items like ソフトめん, ささかまほこ, etc.

★ 物質の都合により献立が変更になる場合があります。
★ この献立表に記載されている食品は、主な材料であり、調味料やハンバーグ、春巻きなどの加工品に含まれるアレルギー等、食品のすべては記載しておりません。
★ 19日は「食育の日」です。『早寝・早起き・朝ごはん・テレビを止めて、楽しい食事』です。

給食だより
毎月第3日曜日は、「茶城をたべようDay」
そこから始まる一週間は、「茶城をたべようWeek」です！
★11月は地産地消強化月間★

【茶城をたべようメニュー】
★県産さんまのかい焼き
★県産れんこん入りリシューマイ
★豚丼
★県産いなだのごまみそがらめ
★県産大豆の磯煮
★県産鶏肉のオーロラソースかけ
★ヤーコンの甘辛炒め煮
★さつまいもの甘煮
★県産栗のムース
※そのほか米、米粉パン、ソフトめん、牛乳、里芋、水菜、根菜類、チンゲンサイ、ごぼう、きゅうり、白菜、ピーマン、キャベツ、大根など茨城県の食材をたくさん使用しています。

11月23日は「勤労感謝の日」
食事に限らず、私たちの生活は多くの人の働きがあって成り立っていることを忘れずに、感謝の気持ちをもって過ごしましょう。