



令和5年

4月

中学校給食予定献立表

三郷市教育委員会学務課中学校給食室
三郷市立岩野木学校給食センター

Table with columns: 実施日 (Date), 献立名 (Menu Name), 冷たいコンテナ (Cold Container), 主な材料とその働き (Main Ingredients and Their Functions), 栄養量 (Nutritional Value), 給食センターからお知らせ (Notice from the Cafeteria). The table lists daily menu items from April 12th to 28th, including ingredients like wheat, rice, meat, and vegetables, along with their nutritional values (kcal and protein).

★印は、混ぜご飯です。給食センターから「具」を配送します。◇印は、三郷市産の小松菜・アスパラガスを使用した献立です。※食品名は主材料のみ記載しています。
※献立は、材料の都合により変更する場合があります。(給食についての情報は三郷市公式ホームページから)

ご入学・ご進級おめでとうございます！

いよいよ給食がスタートします！

学校給食は、子どもたちの成長を考えて、栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意を払っています。今年も1年間、おいしい給食づくりを目指します。よろしく願います。

中学校の給食について

中学校の給食は、小学校の給食とくらべてボリューム満点です。また、食器やおぼんも違います。左の写真のように、給食を盛り付け、食器をおいて食べましょう。



★4月の給食紹介★ ~給食放送でも詳しく紹介しています~

18日(火) 「焼きししゃも」

日本一の読書のまち三郷を推進するため、本と学校給食をコラボさせた「読書給食」を今年度も取り入れていきます。4月は山川環 著書の「ししゃも」という本を選びました。給食では、焼きししゃもを提供します！

24日(月) 「ねぎま汁」

給食では、日本各地の郷土料理を取り入れ、古くから伝わる食文化の継承を目指しています。4月は東京都の郷土料理「ねぎま汁」を取り入れました。長ねぎとマグロが入ったシンプルな汁物ですが、給食では栄養を考え、他の食材も加えています。

25日(火) 「アスパラとブロッコリーのサラダ」

中学校の給食で初めて、三郷市産の「グリーンアスパラガス」を取り入れます！地元農家の石井さんが、長い年月をかけ大切に育てた地場産野菜です。味わって食べましょう。

