

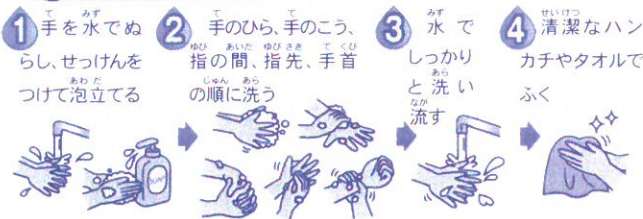


ご入学・ご進級おめでとうございます

彩り豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年がスタートしました。本年度も、安全・安心はもとより、子供たちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思...

給食の前には、必ず手を洗いましょう

七手な手洗い方法



学校給食について ~こんなことに気をつけています

- 食材: 地域でとれる旬の食材を積極的に取り入れています。
献立: 行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。
栄養: 文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。
調理・衛生: 野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、すべて加熱調理しています。

黒部市ホームページより、給食だより、今日の給食、食に関する「ひとくちメモ」、給食レシピがご覧になれます。 Includes a search button.

今月の黒部産食材: 黒部米、名水ポーク、大豆、料理に使う牛乳、米粉、いのしし肉、ねぎ

Main menu table with columns for Day (日曜), Dish Name (ごはん), Description, and Ingredients (食品名). Includes special days like '入学・進級お祝い給食' and '第1回豆を食べよう!の日'.

※ 見やすいところに貼って、毎日の食事の参考に!

※ ★ 卵を主とするおかず
☆ 見た目には分からない卵が含まれるおかず
※ 都合により献立を変更することがあります。