

# 中学校給食通信



令和2年 4月  
摂津市教育委員会

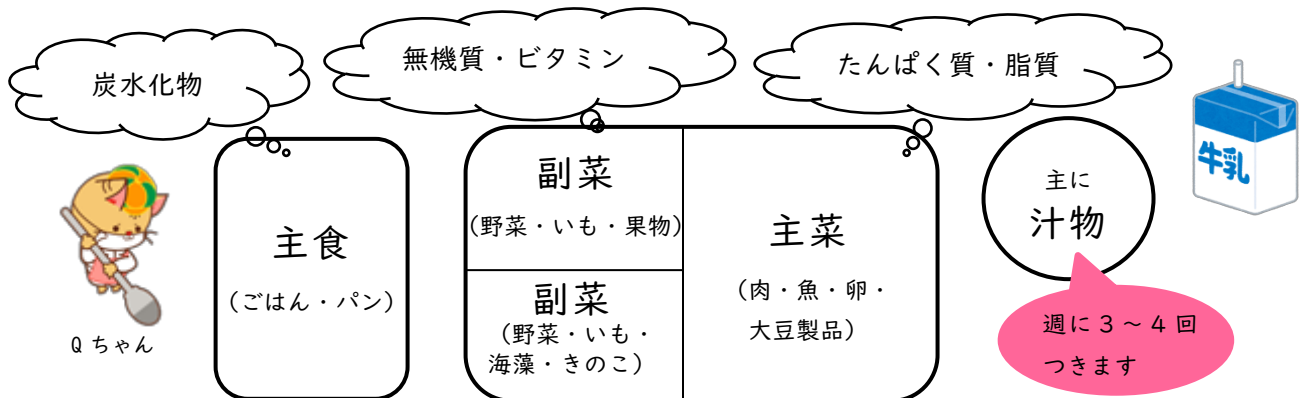
## 入学・進級おめでとう！！

中学校給食は、旬の食材や行事食を取り入れながら、栄養バランスを考えて作っています。また、自分で食材を挟んだり巻いたりして、楽しめるように工夫しています。ぜひ一度利用してみてくださいね！

栄養バランスのよい昼食がこの価格！

### 給食の内容

ごはん or パン + おかず + 汁物 + 牛乳 **1食300円(税込)**



### 支払いは、各種電子マネー決済にも対応

給食費については、専用の払込票でコンビニエンスストアから支払っていただきます。また今年度からは、払込票と専用アプリを利用することで、コンビニに行く手間なく、LINE Pay 他、金融機関アプリでのお支払いが可能です。



### 5月のおすすめ！献立紹介

#### 5月1日(金) 筍ごはん 春野菜炒め よもぎ団子

「筍ごはん」は、筍のほか、旬の生のグリーンピースを使っているため、ほくほくとした食感と香りが味わえます。「春野菜炒め」は、キャベツやアスパラガスを用いて、塩、こしょう、醤油で味つけをしています。「よもぎ団子」を添えて、春を味わえる献立にしました。



#### 5月12日(火) オレンジピールパン みそカツ ペペロンチーノ

人気の「みそカツ」をパンに合わせました。「オレンジピールパン」は爽やかな酸味と甘さが特徴です。

#### 5月19日(火) ツナご飯(小盛) うどん えびと野菜のかき揚げ

毎月19日の「食育の日」には、全国各地の郷土料理が登場します。今月は三重県です。名物の伊勢うどんや伊勢えびをイメージした献立です。



#### 5月26日(火) ドッグパン ソース焼きそば クリームスープ

自分で焼きそばパンを作れる献立です。「ソース焼きそば」には、キャベツ、玉葱、チンゲン菜などが入っています。パンに挟んでいただきましょう！「クリームスープ」は、鶏肉、じゃがいも、牛乳などが入った具だくさんのスープです。