

中学校給食で、元気に学校生活を！

ご入学、ご進級おめでとうございます。いよいよ新学期が始まります。

中学校給食で使用する米、野菜、肉は原則国産を使用しています。献立にデザートを組み込んだり、こどもたちの嗜好に配慮しつつ、成長期に欠かせないカルシウムや鉄分などの栄養素がしっかり含まれる献立になっています。

季節の行事食や食育の日の他にも、生徒が考えた料理が給食になる「リクエスト献立」など様々なイベントを毎年企画しています。ぜひ中学校給食をご利用くださいね♪

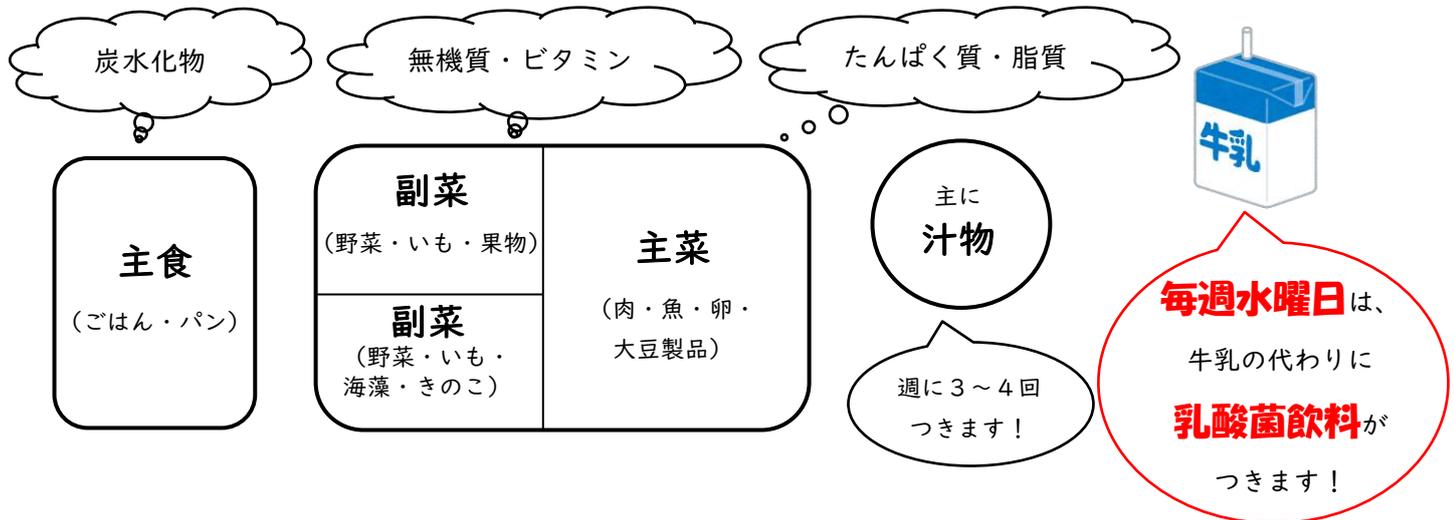


摂津市学校給食キャラクター Pちゃん

Qちゃん

給食の内容

ごはん + おかず + 汁物 + 牛乳 **1食300円(税込)**



5月のおすすめ！献立紹介

5月 6日(金) 高野豆腐のちらし寿司 天ぷら 小松菜のお浸し 大豆とじゃこのごまがらめ

ととやき(チョコ)

こどもの日は、成長を願う気持ちを込めてちらし寿司でお祝いします。おかず容器に入っている具をごはんに混ぜれば「高野豆腐のちらし寿司」が完成します。鯉のぼりにちなんで魚の形をしたケーキを付けました。

5月19日(木) ごはん 桜えび入りかき揚げ 静岡おでん 小松菜の煮浸し 玉葱と豆腐のみそ汁

毎月19日の食育の日には、大阪府産の食材を使用した料理や全国各地の郷土料理を紹介します。今月は静岡県です。特産の黒はんぺんや青のりが入っていることが特徴の「静岡おでん」、「桜えび入りかき揚げ」が入っています。



中学校給食は、ごはん混ぜたり、パンに挟んだり、楽しい工夫がいっぱいです！3,000円の少額払込票を使って、週に一度の利用でもOK！予約及びキャンセルは、食べたい日の一週間前が期限です！