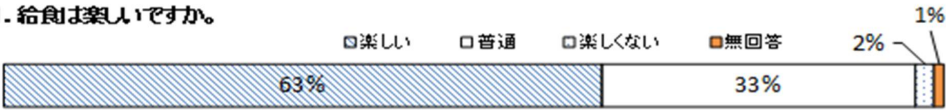


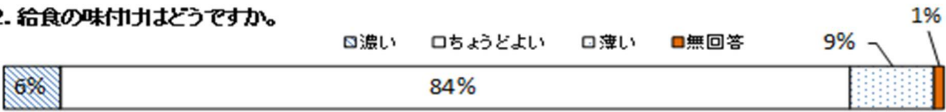
実施日 令和7年6月30日～7月9日

小学校児童 1863名
中学校生徒 1006名

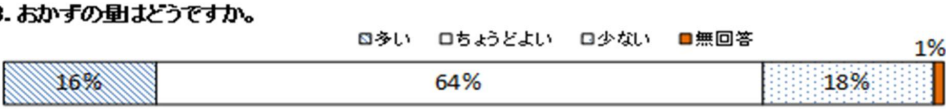
1. 給食は楽しいですか。



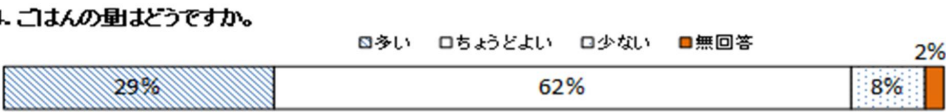
2. 給食の味付けはどうですか。



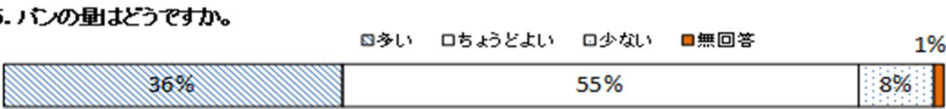
3. おかずの量はどうか。



4. ごはんの量はどうか。



5. パンの量はどうか。



6月30日～7月9日の期間、学校給食アンケートを行いました。もっとみなさんに喜んで給食を食べてもらえるように献立を見直すいい機会となりました。ご協力ありがとうございました！

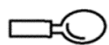


10月平均栄養量

区分	栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
小学校 中学校 学年	10月 平均	612	24.9	20.3	306	2.4	365	0.53	0.57	23
	摂取 基準	650	24.9	20.3	350	3	200	0.4	0.4	25
中学生	10月 平均	733	29.5	23.3	325	3.1	422	0.65	0.65	27
	摂取 基準	830	29.5	23.3	450	4.5	300	0.5	0.6	35



一口30回以上、しっかりかんで食べましょう。



お家からスプーンを持って来ましょう。

※献立表は小学校中学年用に統一しています。
※都合により献立や材料が変更になる場合がありますのでご了承ください。

こんだて名		1日	水
ぎゅうにゅう			
ごはん			
さわにわん			
いわしのかばやき			
あますあえ			

こんだて名		2日	木
ぎゅうにゅう			
パン			NEW!!
オニオンスープ			
ツナとポテトのオープンやき			
いちごジャム			

こんだて名		3日	金
ぎゅうにゅう			
ごはん			
にくじゃが			
はるさめのしょうゆマヨネーズあえ			
あじつけのり			
食品名		分量(g)	エネルギー
牛乳		206	661
ごはん		80	
・肉じゃが			
牛肉		20	
平天		20	
じゃがいも		50	
玉ねぎ		40	
人参		5	
さやいんげん		5	
濃口しょうゆ		5	たんぱく質
砂糖		2.2	24.7
みりん		1	
削り節		2	
菜種油		1	
・春雨の醤油マヨネーズあえ			
焼き豚		10	
春雨		5	
ほうれん草		15	
きゅうり		10	
人参		5	脂質
マヨネーズ風ドレッシング		7	18.9
淡口しょうゆ		0.5	
菜種油		0.5	
・味つけのり		1個	
味つけのり		2	

さんだて名		6日	月
ぎゅうにゅう			
ごはん			
ぶたにくのやながわに			
さといもとだんごのにも			
おつきみデザート			
		お月見献立	

こんだて名		7日	火
ぎゅうにゅう			
パン		NEW!!	
ハッシュドポーク			
かいそうサラダ			

こんだて名		8日	水
ぎゅうにゅう			
ごはん			
レタススープ			
ガバオライス			
</			

こんだて名		9日	木
ぎゅうにゅう			
パン			
カレースープ			
ハンバーグ			
ポテトサラダ			

こんだて名		10日	金
ぎゅうにゅう			
きのこごはん			
すまし汁			
さけのおやき			
こまつなのびたし			
クレープ		お祭り献立	
食品名		分量(g)	エネルギー
牛乳		206	684
きのこごはんの素		20	
ごはん		80	
・すまし汁			
冷凍豆腐		24	
焼きかまぼこ		12	
干しわかめ		0.5	
大根		12	
人参		12	
青ねぎ		6	
淡口しょうゆ		6	たんぱく質
削り節		3	
・鯉の塩焼き		1個	30.9
さけ切身		50	
塩		0.1	
菜種油		0.5	
・小松菜の煮びたし			
油揚げ		3	
小松菜		30	脂質
濃口しょうゆ		1.3	
砂糖		0.6	
削り節		1	
・クレープ		1個	
クレープ		35	19.6



8日

17日

21日

パンにのせて食べ
美味しいよ！