

Main menu table with columns for date, meal name, ingredients, and nutritional information. Includes special notes for school events like '8th grade parent-teacher conference' and '9th grade school trip'.

※ 都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。

記載の栄養価は前期課程は3・4年生の値です。4段階【1・2年生、3・4年生、5・6年生、7～9年生・職員】に分けて提供します。

おはし・スプーン・フォークは学校で提供します。

令和4年度より加工食品にはマークをつけています

ベーコン、ハム、ウィンナーは乳・卵アレルギー対応品を使用しています。

ひたちなか市産の食品は、水字 にしています。

茨城県は食塩摂取量が多く、高血圧等が原因の生活習慣病による死亡率が全国に比べて高いです。予防のために、学校給食でも「いばらき美味（おいしお）しお」として減塩を推進しています。

ひたちなか市では、平成28年4月1日に「魚食の普及推進に関する条例」を制定しています。給食でも魚料理には必ず魚のマークをつけてお知らせしています。魚をどんどん食べて、ひたちなか市を盛り上げましょう。

基本栄養価

660 850 13～28 19～35 2.5未満 3.0未満

今月のひたちなか市産 米(コシヒカリ) しょうゆ(馬淵:黒澤 仁一さん) こまつな(大野 正義さん)

6月19日(日)は「父の日」おかげどう

