

Main table with columns: 日曜 (Day), 献立名 (Menu Name), 盛り付け (Plating), 使う物 (Ingredients), 魚の日 (Fish Day), おもな食品 (Main Food) with sub-categories like 【エネルギーのもとになる】 (Energy source), 【体をつくるもとになる】 (Body building), 【体の調子をととのえる】 (Body adjustment), and 調味料・その他 (Seasonings/Other). Rows include dates from 3月 to 31月 with specific menu items like ジャンバラヤ, コッペパン, ごはん, etc.

※ 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。
栄養価は後期課程の値です。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、ウインナーは乳・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、赤字にしています。
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献立表に魚のマークをつけてお知らせしています。魚をどどん食べて、ひたちなか市を盛り上げましょう。

10月10日 「魚(とと)の日」
HITACHINAKA Let's eat fish logo

今月のひたちなか市産 米(コシヒカリ) しょうゆ(馬渡:黒澤仁一さん) こまつ豆(大塚 正義さん) さつまいも(JA)