

お米をしっかりと食べよう

11月からお米が新米(今年度収穫されたお米)に変わります。新米は古米と比べて、ふっくらと炊きあがり、粘りや甘みがあります。給食では、現在紀の川市産キヌヒカリを使っていますが、令和6年度産の新米価格が上がり、また紀の川市産キヌヒカリの収穫量が減っていることから、これからも安定して給食で提供するためにキヌムスメやヒノヒカリという種類のお米を使用することもあります。美味しい紀の川市産のお米を味わって食べてね。



11月22日は、ふるさとの誕生日

明治4年11月22日に和歌山・田辺・新宮が統合し、現在の和歌山県が誕生してから今年で153年を迎えます。和歌山県の特産物や郷土料理について知りましょう。22日は地場産の野菜やみかんを使った給食です。



給食に込めている思い

給食は、成長期のみなさんの発達のために、栄養バランスのよい豊かな食事となるように献立を考えています。また、地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を出したりすることで、地域の文化や伝統についても学んでほしいと思っています。

☆材料購入の都合により献立を変更することがあります。

<3つの食品グループと多くふくまれる栄養素>

Table with 4 columns: 食品グループ, おもにもエネルギーのもとになる食品, おもにも体をつくるもとになる食品, おもにも体の調子を整えるもとになる食品. Includes sub-categories like 炭水化物, 脂質, タンパク質, 無機質, ビタミン.

Main menu table with columns for days 4-8, 11-15, 18-22, 25-29. Each cell contains meal name, kcal, and list of ingredients with quantities. Includes illustrations of various foods like carrots, penguins, and children.