

Main menu table with columns for date, meal name, color category (Red, Green, Yellow), ingredients, and energy/nutrient values.

※毎月16日(ひわか地産地消の日)と19日(食育の日)の★印がついている食材は宮崎県産です。
※食材の収穫の状況等によって、献立内容や使用食材が変更になる場合がありますので、ご了承ください。
※赤・緑・黄の使用食材の欄で、( )内に記載されている食材は、加工品に使用されている主な食材です。
※日南市中央共同調理場では卵不使用のベーコン・かまぼこ・ちくわ、卵・乳不使用のウインナーを使用しています。

Summary table for the month of April, showing daily meal names and their corresponding color categories.



令和4年度の給食費について

令和4年度の給食費について
食材の価格が値上がりしていますが、今年度の給食費は据え置きとなりました。
○小学校 月額4,400円(一食246円)
○中学校 月額4,900円(一食280円)
※学校給食の円滑な運営のために、ご協力をお願いします。

給食の盛りつけポイント
汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしないように、底までよくかき混ぜます。ごはんやおかずは、40人の場合、全体を4等分した量から10人分を配膳するように目安をつけると、一人分の過量が配膳しやすくなります。

給食時間の約束

給食時間の約束のイラスト
茶わんや汁わんは手に持って食べよう
好き嫌いしないで食べよう
口に食べ物を入れたまま話さないようにしましょう
食卓で立って歩かないようにしましょう
食事中に話さないようにしよう
よくかんで楽しく食べよう

安全にすばやく! 給食の準備をしよう

安全にすばやく! 給食の準備をしようのイラスト
給食当番はしゃべらずにすばやく身支度をしよう
衛生面に気をつけて1人分の量を盛りつけよう
当番以外の人は配膳が済んだら座って待とう

食器の正しい使い方
小さいおかず
大きいおかず
ごはん、パン
よくかきまぜる
おいぬいに配せんしよう

