



* ()内はアレルギーを表示しています。

* 材料入荷の都合により、献立や食材が変更になる場合があります。

Table with columns: 日(曜), こんだてめい献立名, きいろのたべものおもに力のもとになる, あかたべものおもに体をつくる, みどりのたべものおもに体の調子を整える, 調味料, 1人あたり(Kcal), たんぱく質(g), 塩分・炭水化物(g). Rows include meals like 2 むぎごはん, 3 ひなまつりずし, 4 むぎごはん, 5 きなこあげパン, 9 とりごぼうごはん, 10 むぎごはん, 11 むぎごはん, 12 てりやきバーガー, 13 なめし, 16 むぎごはん, 17 むぎごはん, 18 むぎごはん, 19 こめこパン, 23 むぎごはん, 24 カツカレー.

* 「ひむかの日」について 宮崎県内では、「日向(ひむか)」にちなんで毎月16日を「ひむか地産地消の日」と定められています。この日の給食は、宮崎県産の食材を取り入れた献立を実施し、子どもたちに紹介します。

Illustration for 'ご卒業おめでとうございます' (Happy Graduation) featuring children and food items like a bowl of ramen, a plate of food, and a glass of milk. Text on the right explains the importance of eating for health and vitality.