

Main table containing the menu schedule for February, organized by date (1st to 29th) and meal type (Breakfast, Lunch, Dinner). It lists ingredients, nutritional values, and specific menu items like 'Shoyu Pan' and 'Kani Sōryōzake'.

※都合により、献立内容が変更になる場合がありますので、ご了承ください。
※この献立表に記載されている食品は、主な材料で調味料やハンバーグ、春巻きなどの加工食品に含まれるアレルギー等、使用食材のすべては記載してありません。

今月は八千代町で栽培された「米(コシヒカリ)」や「さいこまつな もやし きゅうり ながねぎ はくさい ほうれんそう チンゲンサイ」を使用します。
近隣の市町村からは「にんじん ごぼう れんこん しめじ にはら」も使用しています。

和食に欠かせません！大豆製品
大豆は豊富なたんぱく質が含まれていて加工するとさらに栄養価やうまみが増します。発酵させると、みそやしょうゆ、納豆になり、煎って粉にすると、きな粉になります。大豆の絞りを汁にかりごとでかたまらせたものは豆腐になります。

2月の給食で使用する「白菜」は、JA常総ひかり八千代地区「秋冬白菜部会」から無償でご提供いただきます。
八千代の恵みに感謝していただきます！

◆物価高騰の影響を受けている子育て世帯の負担軽減のため、令和5年度7月～3月まで、小中学校給食費無償化を実施します◆