

Main table showing school lunch menus for the period of 9/30 to 10/14. Columns include date, menu name, and detailed ingredient lists with quantities and units. Includes a '栄養三色' (Nutrition Three Colors) legend.

Summary row for energy and protein content across the period.

Summary row for dates 10/15 to 10/26.

Main table showing school lunch menus for the period of 10/15 to 10/26. Columns include date, menu name, and detailed ingredient lists with quantities and units.

川西特産の「北摂栗」



10月8日(金)の給食に、地元でとれた「北摂栗」が登場します。川西市の栗は、主に市の中北部、多田・東谷地区の山麓で栽培されています。北摂地方(川西市、宝塚市、猪名川町、三田市、能勢町、箕面市など)の栗栽培は、千年以上の歴史があります。朝廷や将軍にも献上され、大正時代には、海外への輸出を日本で初めて行った伝統を持っています。おいしい栗として全国で栽培されている品種「銀寄(ぎんよせ)」は北摂地方の原産で、ぶっくりと大きいのが特徴です。9月下旬～10月中旬まで、大阪、阪神間に出荷されています。

☆☆地産地消の取組み☆☆

学校給食における地産地消の推進については、食育の観点から大変有意義かつ重要なものであることから、川西市の学校給食においても、地産地消に留意した献立作成に努めています。2学期中には、のべ20日間、可能な限り兵庫県内産の牛肉・鶏肉・野菜等を使用した給食を実施する予定にしています。具体的実施時期については、学校を通じてお知らせします。

学校給食費:1食あたり 220円