

Table with columns for dates (9月2日 to 9月15日) and rows for ingredients (献立名, 材, 料, 名) and energy values (エネルギー, たんぱく質).

※栄養三色(○□△)
<食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています>
○・・・赤色の食品(血や肉のもとになる食品)
□・・・黄色の食品(熱や力のもとになる食品)
△・・・緑色の食品(体の調子をとのえる食品)

学校給食費:1食あたり 220円

Table with columns for dates (9月16日 to 9月28日) and rows for ingredients (献立名, 材, 料, 名) and energy values (エネルギー, たんぱく質). Includes a large note about school lunch nutrition standards.

※学校給食の栄養
学校給食の栄養量の基準は、1日の必要量の3分の1でよいというのではなく、家庭の食事では不足がちで、子どもの発育に欠くことのできない栄養素であるカルシウムやビタミン類の1日必要量の40～60%を学校給食で摂取できるように考慮しています。

※献立の実施方法(完全給食)
◆完全給食は、内容が「米飯またはパン、おかず、牛乳」の出る給食です。
◆月曜日から金曜日までの週5回実施しています。
◆今年度の献立作成回数は189回ですが、各学校での、行事等にあわせて、それぞれ180回の実施予定です。(具体的日程については、各学校でご確認ください)
◆献立は、全校統一献立です。
◆給食物資(材料)は、低価格で合理的に調達するため、川西市学校給食会が各学校分をとりまとめて共同一括購入しています。
◆献立の調理は、各学校の給食室で調理する単独校調理方式です。

ゴージャチャンプルー (9月6日(火))
下準備 材料 約4人分 (作り方)
豆腐 75g
豚肉 75g
にがうり(ゴージャ) 50g
みじん切り 少々
にんにく 少々
にんじん 50g
花かつお 5g
鶏卵 1個
ごま油 適量
さとう(三) 3.5g
しょうゆ(濃) 7.5g
塩 0.5g
こしょう 少々

「かわにし食育フォーラム2011」開催 (詳細は、広報紙等をご覧ください)
日時・場所 : 平成23年9月25日(日)13時20分～16時10分・アステホール(アステ川西6階)
内容 : I部・講演 竹下和男さん(「お弁当の日」発起人)、II部・パネルディスカッション