

Main table containing menu items, quantities, and nutritional information for the period of October 26 to November 9. It includes columns for dates, menu names, and various food items with their respective amounts.

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(体の調子をととのえる食品)



身土不二(しんどふじ)と地産地消

「身土不二」という言葉があります。その土地の自然環境になじんで、季節ごとにとれたものを食べれば、人は健康に暮らすことができるということです。
そして、「地産地消」は、自分たちの地域で生産された食べものをその地域で消費することです。
生産している人が近くにいると「顔が見える」「話ができる」機会にめぐまれ、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。また、自分たちの地域でとれた食材は、収穫されてからすぐに手元に届くので、鮮度がよく、とてもおいしいです。
9月のいちじく、10月の北摂栗、毎日のお米は川西市で生産されたものを使っています。

給食材料の安全性について

川西市の学校給食で使用している物資(食材)は、輸入品を極力避け、特に、生鮮青果物や肉類等は、地産地消を基本とし、可能な限り、県内産や近隣府県で生産された物を確保するように努めています。
なお、放射性物質の暫定規制値を超える食品については、食品衛生法に基づき、出荷制限が行われており、市場には流通していないとの基本姿勢で対応しているところですが、2学期より、生鮮青果物、肉・卵類等の産地をホームページで公表しております。

学校給食費:1食あたり 220円

Continuation of the menu table for the period of November 10 to November 21, including menu items, quantities, and nutritional information.