

Table with columns for dates from 6月1日(火) to 6月14日(月). Rows include '献立名' (Menu Name), '材' (Ingredients), and '名' (Name). It lists various food items and their quantities for each day.

※献立表について
献立表(きゅうしよくだより)の様式は各グループ(A, B)別に作成しています。
但し、都合により献立の内容を一部変更する場合があります。

Summary row for energy and fat content (エネルギーたんぱく質) for each day, showing values like 700, 602, 734, etc.

Summary row for dates from 6月15日(火) to 6月23日(水).

Main menu table for 6月15日(火) to 6月23日(水). Includes '献立名', '材', and '名' sections. Contains detailed ingredient lists and a '学校給食費: 1食あたり 220円' box.

※学校給食の献立
学校給食は、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を取れるようにくふうしています。
※献立の実施方法(完全給食)
◆完全給食は、内容が「主食(主に米飯)、副食(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187回ですが、各学校では、行事等にあわせて、それぞれ180回実施予定です。(具体的日程については、各学校でご確認ください)
◆献立は、2つのグループ(A, B)別の統一献立が基本です。
◆給食の物資(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。
◆米飯給食の回数は、週あたり概ね3回の実施です(2学期より回数増の予定です)。

細菌性食中毒を予防しよう
6月は「食育月間」です
食中毒が増えるのは、6～8月です。この時期は、湿度や気温が高いので、細菌が増えやすくなるのです。
★3原則
1. 細菌をつけない(清潔・洗浄)
2. 細菌を増やさない(冷却・迅速)
3. 細菌をやっつける(加熱・殺菌)
★重点事項
① 食を通じたコミュニケーション
② バランスのとれた食事
③ のぞましい生活リズム
④ 食を大切にする気持ち
⑤ 食の安全

