



Table with columns for dates (16日(金) to 30日(金)) and rows for ingredients and quantities. Includes a '献立名' column and a '材料名および使用量(g)' column. A large box at the bottom right contains a note about allergen information and a link to the city website.

~食育月間 日本味めぐり~

6月は食育月間、毎月19日は食育の日です。6月19日~23日は各地の料理を取り入れた1週間にしています。



味覚で日本を旅しよう!

23日(金) 沖縄県

沖縄県の郷土料理 シシジュシー アーサー汁 にんじんしりしり

22日(木) 高知県

高知県の特産物 かつお節を使った煮物 ごぼうの土佐煮

21日(水) 兵庫県

兵庫県の郷土料理 ばち汁 兵庫県産揖保乃糸の そうめんばちを 使います。

20日(火) 川西市

川西市特産の早生桃にちなんだ たまねぎ・じゃがいも・トマトは 可能な限り川西市産を使います。

19日(月) 北海道

北海道の郷土料理 いも団子汁 北海道の特産物を使った



※「※」は、除去食対応日の除去対象食品(鶏卵・うずら卵・マヨネーズ)につけています。 ※「塩」の使用について: 献立の材料名欄に記載されていなくても、「ゆで塩」など、味をととのえること等を 目的に使用することがあります。

川西市のホームページでは、給食関連情報を掲載しています。(例: 献立表やレシピ集など)

日本味めぐり (19~23日)