

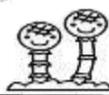


令和8年3月分



きゅうしょくこんだてよていひょう

給食献立予定表



河南町立学校給食センター

Main menu table with columns for date, meal name, ingredients, kcal, protein, and food categories (red, green, yellow).

※献立や食材は都合により変更することがありますので、ご了承下さい。 ※魚介類等にあみえび等の混入のおそれがあります。
※中学校の栄養価が書かれていない日は、中学校給食がない日です。
《栄養三食》 食品を栄養素の働きによって3つに分類しました。
赤：主にからだを作る食品。血液や筋肉・内臓・骨などからだの組織を作る。たんぱく質・無機質(カルシウム)を多く含む。
魚・肉・卵・豆・豆製品・牛乳・乳製品・小魚・海そうがこれになります。

Table listing the origin of ingredients used in the menu, such as Kyabetsu (local), Tamago (Hokkaido), etc.

Table showing average nutritional values for this month, comparing school standards with actual averages for elementary and middle schools.

※摂取エネルギー全体における割合 ※給食を食べる時はよく噛んでゆっくり食べましょう