



Table with columns: 日曜, 献立名, 赤のなかまの食品, 黄のなかまの食品, みどりのなかまの食品, エネルギー, たんぱく質, 脂質, 行事食等. Rows include meals like ガーリックオースト, 麦ご飯, キャロットパン, わかめご飯, さくら飯, ミルクコッペ, 麦ご飯, パターロール, 麦ご飯, 麦ご飯, ツナサラダ, コアピスキューバ, 麦ご飯, 麦ご飯, 麦ご飯.

※ 都合により献立の内容を一部変更する場合があります。
※ 主な食材料名は、食品の栄養的な働きにより、赤、黄、緑のグループに分けて記載してあります。

学校給食の内容について
献立によって和洋中の変化をつけています。
毎月、白山市の料理や、世界遺産味めぐり、おはなしからとびだした料理などを取り入れた献立を実施しています。
主食は、ごはん週3回、パン週2回です。
食品は産地や原材料、品質・価格などを確認し、安全安心なものを選定しています。
成長期に必要なカルシウム等の栄養素を補給するために牛乳は毎日つきます。

毎月の特別献立
給食ではテーマを持ち、工夫を凝らした給食を毎月取り入れています。今年度の取り組みは3つです。
①<世界遺産献立>
日本の世界遺産は現在21件です。人類が共有すべき「顕著な普遍的価値」を持つと認められた遺跡、景観、自然があることは素晴らしいですね。その世界遺産のある地域を給食で巡ります。その地域の特産物を取り入れた献立、遺跡、景観、自然をイメージした献立で日本の素晴らしさを伝えたいと思います。
4月は、「富岡製糸場と絹産業遺産群」のある群馬県の献立です。
②<おはなしからとびだした！りょうり>
図書館と給食のコラボ企画として、絵本や映画などのおはなしの中から、おいしいそうな料理が給食に登場します。できるだけ原作に近づくように、材料や作り方にもこだわって調理します。
4月は「こまったさんのグラタン」から「こまったさんのグラタン」です。
③<白山めぐみん給食>
白山市の地場産物や旬の食材・郷土料理・食文化を紹介する献立を「白山めぐみん給食」として、毎月1回、給食に登場します。
4月は、旬の春キャベツを使った献立です。



4月は、旬の春キャベツを使った献立です。