



令和8年度

4月

献立表



4月の給食目標：正しい準備の仕方を覚えよう

ひのしりつひのだいなししょうがっこう 日野市立日野第七小学校

Main table with columns for Date, Main Course, Side Dish, Dessert, Milk, Meat/Bone, Dairy, Protein, Vitamins, Energy, and Comments. Includes daily menu items like Curry Rice, Oshichi, and various soups.

★今月の地元農産物★ 玉ねぎ、トマト、小松菜、ほうれん草、のらぼう菜

※都合により変更する場合があります。

七小の給食

日野第七小学校では、安全でおいしく栄養バランスのとれた給食作りを心がけています。

- ★手作りを基本としています。
★食材は当日納入、当日処理。
★だしは豚骨、昆布、鰹や鯖の削り節でとります。
★無添加、無着色の食品を使用します。
★堀之内地区で生産されたとれたての野菜、果物を利用しています。
★食器、器具類の洗浄は石けんを使用します。



今年度もよろしくお願ひします。

給食室のメンバー紹介

調理員 ジーエスエフ
栄養士 清水 排乃