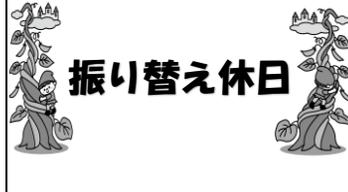


※学校給食だよりには主な材料のみを記載しています。加工品の原材料は小樽市のホームページに掲載しています。

Main menu table with columns for days (月, 火, 水, 木, 金) and rows for meals (1-31). Includes meal names, ingredients, and nutritional information (Energy, Protein).



学校給食の食事内容について

学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、栄養教諭が作成しています。1日に必要な栄養量の1/3程度を基本に、不足しがちなカルシウムやビタミン類は多めに与えられるよう考慮し、食材や調理方法を工夫して提供します。

★楽しい雰囲気だと、よりおいしく感じます。



★協力して準備をし、食べる時間を長くとれるようにすることが大切です。



～保護者のみなさまへ～
小樽市では子育て世帯への支援として、昨年度に引き続き、国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用し、給食食材費への補助を行い、令和6年度の学校給食費を値上げすることなく給食を提供いたします。