

※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。

Table with 4 columns (Monday, Tuesday, Wednesday, Thursday) and 4 rows (Days 1-4, 7-10, 14-17, 21-24). Each cell contains menu items, ingredients, and energy/nutrient data. Includes a 'Sea Day' (海の日) illustration and a 'School Lunch Intake Standard' table.

夏休み中の食生活意識したい4つのポイント

まもなく、待ちに待った夏休みが始まります。充実した夏休みを過ごし、新学期を元気に迎えられるように、食生活で特に気をつけたいポイントをまとめました。

4 points for healthy summer eating: 1. Eat breakfast on time. 2. Stay hydrated. 3. Eat snacks mindfully. 4. Be aware of calcium intake.

Information about the July 2nd (Wednesday) Best Menu for the Salad Competition. Includes details about the contest and the provided menu items.

Information about the July 8th (Tuesday) 'Sakuranbo' menu. Explains the use of the 'Sakuranbo' system and provides details about the menu.

Information about the July 17th (Monday) 'Ritchan Salad' menu. Describes the 'Ritchan Salad' and provides details about the menu.

Information about the 'Saturday Milk' menu. Discusses the benefits of calcium and milk for bone health, especially during the summer break.

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7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。