



Table with columns: 日曜日, 献立名, 赤の食品【たんぱく質・無機質】, 緑の食品【ビタミン・無機質】, 黄の食品【炭水化物・脂質】, 食べ物ひとくちメモ, 熱量基準 650. Rows include dates from 1st to 30th with specific menu items and nutritional information.

* 献立は材料等の都合により変更する場合があります。 * 食品名に★が付いているものは、山梨市産を使用する予定です。 平均 616

* 給食開始日・終了日・行事による給食の停止等は学校ごと異なります。詳しくは各学校の日程をご確認ください。



「和食」を見直そう!

「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから今年で10周年を迎えます。日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。この食文化は、国民全体で保護・継承していく必要があります。給食では、ごはんを主食とした和食献立を中心に、行事食や郷土料理を取り入れるなど、子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。