令和５年度　中学校

11月 学校給食献立表

食物アレルギーの表示について

表示義務のある特定原材料８品目（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ）を表示しています。

推奨20品目及び、その他のアレルギーについては別途加工食品の原材料配合割合一覧表でご確認ください。（原則としてそば・落花生は使用していません）

奈良市教育委員会　保健給食課　0742－34－4830

☆中学校はＤ班とＥ班に分け、ご飯・パンの組み合わせで市内同じ献立で、実施しています。班分けは下記の通りです。

Ｄ班　三笠・若草・登美ヶ丘・ならやま・二名・平城・飛鳥・登美ヶ丘北・都跡・平城東

Ｅ班　春日・伏見・富雄・都南・田原・興東館柳生・京西・富雄南・月ヶ瀬・都祁・富雄第三

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D1日(水)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	高野豆腐のそぼろどんぶりの具	鶏ミンチ	32.5	
		高野豆腐	4.29	
		にんじん	15.6	
		さやいんげん	3.9	
		土しょうが	1.3	
		濃口しょうゆ	3.9	小麦
		淡口しょうゆ	1.3	小麦
		砂糖	3.9	
		酒	0.65	
		みりん	1.3	
		水	6.5	
E2日(木)	さつまいものみそ汁	さつまいも	39	
		玉ねぎ	19.5	
		白菜	19.5	
		油揚げ	3.9	
		青ねぎ	3.9	
		うるめ節	4.29	
		みそ	9.1	
		白みそ	1.3	
		赤みそ	1.3	
		水	143	
	茎わかめの炒めもの	ベーコン	5.2	
		茎わかめ	3.9	
		にんじん	6.5	
		キャベツ	26	
		白ごま	1.3	
		中華スープ(粉末)	0.65	小麦
		濃口しょうゆ	1.3	小麦
		砂糖	0.97	
		米酢	0.97	
		ごま油	0.39	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D2日(木)	パン	パン	1個	小麦・乳
	牛乳	牛乳	1本	乳
	ポークチャップ	豚肉	42.9	
		サラダ油	0.65	
		玉ねぎ	52	
		しめじ	6.5	
		トマトケチャップ	9.1	
		砂糖	1.3	
		トンカツソース	1.95	
		塩	0.07	
E1日(水)	ごぼうサラダ	ごぼう	32.5	
		穀物酢		
		にんじん	13	
		ごまドレッシング	9.1	小麦
	ガーリックスープ	ベーコン	3.9	
		玉ねぎ	39	
		にんじん	13	
		キャベツ	26	
		トマトダイス	6.5	
		おろしにんにく	0.13	
		コンソメ	1.95	小麦
		塩	0.07	
		こしょう	0.03	
		水	156	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D6日(月)	大和古代米ご飯	米(奈良市産)	102	
		大和古代米	7.3	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	きのこカレー	豚肉	19.5	
		サラダ油	0.65	
		土しょうが	0.39	
		おろしにんにく	0.1	
		塩	0.2	
		こしょう	0.03	
		赤ぶどう酒	1.3	
		じゃがいも	58.5	
		玉ねぎ	58.5	
		にんじん	26	
		エリンギ	6.5	
		しめじ	6.5	
		カレー粉	1.17	
		トマトピューレ	10.4	
		りんごピューレ	5.2	
E6日(月)		コンソメ	1.95	小麦
		チャツネ	1.3	
		脱脂粉乳	3.9	乳
		角チーズ	3.9	乳
		バター	5.2	乳
		小麦粉	5.2	小麦
		砂糖	0.39	
		湯	45.5	
		トマトケチャップ	2.6	
		濃口しょうゆ	1.04	小麦
		ウスターソース	3.25	
		ヨーグルト(無糖)	2.6	乳
		水	39	
	ボイルサラダ	キャベツ	39	
		にんじん	13	
		ホールコーン	13	
		柚子醤油ドレッシング	9.1	小麦
	福神漬	福神漬	13.2	小麦

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D7日(火)	パン	パン	1個	小麦・乳
	牛乳	牛乳	1本	乳
	肉だんご	肉だんご(1個25g)	2個	小麦
	白菜のスープ煮	豚肉	19.5	
		ごま油	0.26	
		白菜	58.5	
		にんじん	13	
		玉ねぎ	32.5	
		太もやし	13	
		チンゲン菜	13	
		春雨	7.8	
		にら	3.9	
E8日(水)		中華スープ(粉末)	2.6	小麦
		濃口しょうゆ	0.39	小麦
		酒	0.65	
		かたくり粉	0.39	
		水	104	
	アセロラゼリー	アセロラゼリー(40g)	1個	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D8日(水)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	わかさぎフライ	わかさぎフライ	39	小麦
		揚げ油		
	大根のいため煮	豚肉	10.4	
		サラダ油	0.39	
		酒	0.65	
		大根	52	
		にんじん	6.5	
		砂糖	1.95	
		濃口しょうゆ	1.95	小麦
		淡口しょうゆ	2.6	小麦
		みりん	1.3	
		ごま油	0.39	
		うるめ節	0.65	
		水	6.5	
E7日(火)	豆腐のみそ汁	豆腐	39	
		油揚げ	6.5	
		玉ねぎ	29.9	
		青ねぎ	3.9	
		うるめ節	4.29	
		みそ	10.4	
		白みそ	1.3	
		水	143	
	スナックレバー	鶏レバー	20	小麦
		かたくり粉	2.6	
		揚げ油		
		砂糖	1.3	
		みりん	0.33	
		濃口しょうゆ	1.04	小麦
		水	1.3	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D9日(木)	減量パン	減量パン	1個	小麦・乳
	牛乳	牛乳	1本	乳
	クリームスパゲティ	スパゲティ	39	小麦
		ベーコン	5.2	
		玉ねぎ	52	
		にんじん	6.5	
		しめじ	6.5	
		オリーブ油	0.65	
		塩	0.26	
		こしょう	0.04	
		ガーリック	0.13	
		コンソメ	1.95	小麦
		上新粉	2.6	
		角チーズ	1.3	乳
		牛乳	52	乳
		脱脂粉乳	2.6	乳
		水	39	
E10日(金)		生クリーム	1.3	乳
		バター	0.65	乳
	ツナとひじきのサラダ	まぐろ油漬	19.5	
		ひじき	2.34	
		キャベツ	23.4	
		にんじん	6.5	
		ホールコーン	3.9	
		サラダ油	0.26	
		和風ドレッシング	9.1	小麦
	ブルーベリージャム	ブルーベリージャム(15g)	1袋	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D10日(金)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	おでん	鶏肉	10.4	
		厚揚げ	19.5	
		うずら卵	19.5	卵
		平天	10.4	
		大根	71.5	
		じゃがいも	78	
		こんにゃく	26	
		濃口しょうゆ	3.9	小麦
		淡口しょうゆ	3.9	小麦
		砂糖	3.25	
		みりん	1.3	
		酒	1.3	
		うるめ節	1.95	
		水	32.5	
E9日(木)	チンゲン菜のごま炒め	チンゲン菜	13	
		キャベツ	39	
		にんじん	6.5	
		サラダ油	0.65	
		みりん	0.65	
		濃口しょうゆ	1.04	小麦
		淡口しょうゆ	0.65	小麦
		かつお節	0.52	
		白ごま	1.3	
		すりごま	1.3	
	のりのつくだ煮	のりのつくだ煮(10g)	1袋	小麦
	みかん	みかん(80g)	1個	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D13日(月)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	さばの五徳みそ煮	さば(40g)	1切	
		土しょうが	1.2	
		五徳みそ	1.5	
		砂糖	2.5	
		濃口しょうゆ	0.7	小麦
		みりん	2	
		酒	1	
		水	15	
E13日(月)	大和まなの煮びたし	平天	3.9	
		油揚げ	3.9	
		にんじん	6.5	
		大和まな	10.4	
		白菜	39	
		うるめ節	0.65	
		濃口しょうゆ	2.6	小麦
		淡口しょうゆ	0.65	小麦
		みりん	1.95	
		砂糖	0.65	
		水	6.5	
	にゅうめん	そうめん	7.8	小麦
		油揚げ	6.5	
		かまぼこ	6.5	
		玉ねぎ	32.5	
		にんじん	6.5	
		青ねぎ	3.9	
		うるめ節	3.9	
		だし昆布	0.26	
		淡口しょうゆ	3.25	小麦
		塩	0.13	
		水	175.5	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D14日(火)	パン	パン	1個	小麦・乳
	牛乳	牛乳	1本	乳
	大和茶クリスピーチキン	大和茶クリスピーチキン(50g)	1個	小麦
		揚げ油		
	さつまいものサラダ	さつまいも	45.5	
		じゃがいも	19.5	
		ノンエッグマヨネーズ(10g)	1袋	
E15日(水)	米粉マカロニのミネストローネ	ベーコン	3.9	
		キャベツ	32.5	
		玉ねぎ	32.5	
		にんじん	13	
		ホールコーン	3.9	
		米粉マカロニ	5.2	
		コンソメ	2.08	小麦
		淡口しょうゆ	0.39	小麦
		こしょう	0.04	
		水	143	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D15日(水)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	かしわのすき焼き	鶏肉	19.5	
		サラダ油	0.39	
		酒	1.3	
		濃口しょうゆ	1.3	小麦
		塩	0.03	
		砂糖	1.3	
		焼き豆腐	39	
		ふ(すき焼き用)	3.9	小麦
		糸こんにゃく	23.4	
		玉ねぎ	52	
		白菜	52	
		しろな	13	
		水菜	10.4	
		白ねぎ	13	
		濃口しょうゆ	9.1	小麦
		淡口しょうゆ	0.91	小麦
		砂糖	5.2	
E14日(火)	にんじんちりめん	にんじん	26	
		ちりめんじゃこ	3.9	
		ごま油	0.65	
		砂糖	1.3	
		みりん	1.3	
		濃口しょうゆ	1.3	小麦
		淡口しょうゆ	0.65	小麦
		一味唐辛子	0.01	
		白ごま	1.3	
	納豆	納豆(30g)	1個	小麦

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D16日(木)	米粉パン	米粉パン	1個	小麦・乳
	牛乳	牛乳	1本	乳
	みそクリームシチュー	鶏肉	13	
		サラダ油	0.65	
		塩	0.13	
		こしょう	0.04	
		酒	0.65	
		玉ねぎ	32.5	
		にんじん	19.5	
		じゃがいも	52	
		白菜	32.5	
		しめじ	6.5	
		コンソメ	2.08	小麦
		白みそ	5.2	
		牛乳	39	乳
		上新粉	1.95	
		バター	0.65	乳
		生クリーム	1.3	乳
		水	65	
E17日(金)	ブロッコリーのサラダ	ブロッコリー	26	
		キャベツ	26	
		ホールコーン	6.5	
		ナムルドレッシング	9.1	小麦
	チョコクリーム	チョコクリーム(15g)	1袋	小麦

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D17日(金)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	豚肉の柿ソース炒め	豚肉	32.5	
		ごま油	0.65	
		土しょうが	1.04	
		おろしにんにく	0.07	
		玉ねぎ	45.5	
		にんじん	13	
		濃口しょうゆ	4.55	小麦
		柿ピューレ	3.25	
		みりん	1.3	
		砂糖	1.3	
		吉野くず	0.39	
E16日(木)	小松菜のみそ汁	大根	19.5	
		小松菜	19.5	
		玉ねぎ	32.5	
		油揚げ	5.2	
		青ねぎ	3.9	
		うるめ節	4.29	
		みそ	10.4	
		白みそ	1.3	
		水	143	
	あさりのしぐれ煮	あさり	26	
		土しょうが	0.78	
		昆布粉	0.05	
		砂糖	1.56	
		濃口しょうゆ	1.04	小麦
		たまりしょうゆ	1.04	小麦
		みりん	2.08	
		酒	1.04	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D 20日(月)	減量ご飯	米(奈良市産)	90	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	ほうとう	ほうとう	58.5	小麦
		豚肉	13	
		油揚げ	5.2	
		かぼちゃ	19.5	
		白菜	26	
		大根	19.5	
		にんじん	6.5	
		青ねぎ	3.9	
		うるめ節	3.9	
		だし昆布	0.65	
		みそ	10.4	
		白みそ	1.3	
		水	156	
E 20日(月)	じゃがいもとひじきの煮物	じゃがいも	26	
		ひじき	3.12	
		油揚げ	5.2	
		にんじん	6.5	
		サラダ油	0.26	
		うるめ節	1.3	
		砂糖	3.25	
		みりん	0.65	
		濃口しょうゆ	3.9	小麦
		水	13	
	魚ふりかけ	魚ふりかけ(2.8g)	1袋	小麦

山梨県

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D 21日(火)	パン	パン	1個	小麦・乳
	牛乳	牛乳	1本	乳
	揚げしゅうまい	しゅうまい(1個18g)	2個	小麦
		揚げ油		
		豚肉	10.4	
		サラダ油	0.65	
		酒	1.3	
		塩	0.16	
		こしょう	0.04	
	切り干し大根のソース炒め	切り干し大根	6.5	
		にんじん	13	
		キャベツ	32.5	
		コンソメ	0.65	小麦
		トンカツソース	4.68	
		ウスターソース	3.9	
		青のり	0.23	
E 22日(水)	中華スープ	ベーコン	3.9	
		豆腐	26	
		玉ねぎ	32.5	
		にんじん	13	
		白菜	13	
		青ねぎ	3.9	
		中華スープ(粉末)	2.21	小麦
		濃口しょうゆ	0.65	小麦
		塩	0.07	
		酒	0.65	
		ごま油	0.26	
		水	143	
	りんご	りんご(40g)	1切	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D 22日(水)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	にしんのかんろ煮	にしんのかんろ煮(25g)	1切	小麦
		豚ミンチ	13	
		砂糖	2.08	
		濃口しょうゆ	1.3	小麦
	浦上そぼろ	酒	0.65	
		太もやし	13	
		ごぼう	16.9	
		糸こんにゃく	13	
		にんじん	9.1	
		平天	9.1	
		濃口しょうゆ	2.21	小麦
		みりん	1.3	
E 21日(火)	じゃがいものみそ汁	じゃがいも	39	
		玉ねぎ	32.5	
		油揚げ	6.5	
		干わかめ	0.39	
		青ねぎ	3.9	
		うるめ節	4.29	
		みそ	10.4	
		白みそ	1.3	
		水	143	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D 24日(金)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	野菜コロッケ	野菜コロッケ(50g)	1個	小麦
		揚げ油		
	もやし炒め	焼き豚	3.9	小麦
		ごま油	0.52	
		土しょうが	0.39	
		太もやし	45.5	
		にんじん	13	
		にら	3.9	
		中華スープ(粉末)	0.39	小麦
		こしょう	0.01	
		砂糖	0.65	
		濃口しょうゆ	0.91	小麦
		かたくり粉	0.26	
E 30日(木)	えのきたけのみそ汁	油揚げ	3.9	
		豆腐	39	
		えのきたけ	10.4	
		玉ねぎ	26	
		青ねぎ	3.9	
		うるめ節	4.29	
		みそ	10.4	
		白みそ	1.3	
		水	143	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D 27日(月)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	いわしフライ	いわしフライ(50g)	1尾	小麦
		揚げ油		
	きらずの煮物	豚ミンチ	7.8	
		サラダ油	0.65	
		おから	3.9	
		焼ちくわ	3.9	
		にんじん	10.4	
		ごぼう	3.9	
		つきこんにゃく	5.2	
		青ねぎ	1.95	
		うるめ節	2.6	
		濃口しょうゆ	2.99	小麦
		砂糖	3.25	
		酒	0.65	
		みりん	1.95	
		水	39	
E 27日(月)	飛鳥汁	鶏肉	10.4	
		豆腐	22.1	
		白菜	39	
		にんじん	20.8	
		水菜	6.5	
		えのきたけ	6.5	
		油揚げ	3.9	
		うるめ節	3.25	
		鶏がらスープ	1.3	
		酒	0.65	
		みそ	10.4	
		牛乳	13	乳
		水	104	
	抹茶プリン	抹茶プリン(40g)	1個	

古都ならの日

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D 28日(火)	パン	パン	1個	小麦・乳
	牛乳	牛乳	1本	乳
	ハンバーグのケチャップ煮	ハンバーグ(50g)	1個	
		トマトケチャップ	4	
		トマトペースト	5	
		ウスターソース	2.5	
		砂糖	0.25	
		洋がらし	0.02	
		水	20	
	キャベツのカレーソテー	キャベツ	52	
		サラダ油	0.26	
		カレー粉	0.13	
		コンソメ	0.39	小麦
		こしょう	0.03	
E 29日(水)	コーンポタージュ	ベーコン	3.9	
		玉ねぎ	39	
		にんじん	19.5	
		じゃがいも	39	
		クリームコーン	13	
		ホールコーン	13	
		塩	0.13	
		こしょう	0.04	
		コンソメ	1.95	小麦
		牛乳	52	乳
		脱脂粉乳	3.9	乳
		バター	0.65	乳
		水	52	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D 29日(水)	ご飯	米(奈良市産)	110	
	牛乳	牛乳	1本	乳
	デジカルビ	豚肉	26	
		ごま油	0.65	
		おろしにんにく	0.05	
		濃口しょうゆ	1.3	小麦
		酒	0.65	
		塩	0.04	
		トッポギ	26	
		キャベツ	45.5	
		玉ねぎ	26	
		にんじん	13	
		にら	3.9	
		白菜キムチ	5.2	
		中華スープ(粉末)	0.26	小麦
		砂糖	1.04	
		みりん	0.39	
		みそ	2.6	
		赤みそ	0.65	
		コチジャン	0.26	
E 28日(火)	わかめスープ	ベーコン	3.9	
		干わかめ	0.65	
		豆腐	32.5	
		チンゲン菜	10.4	
		玉ねぎ	26	
		中華スープ(粉末)	2.21	小麦
		濃口しょうゆ	0.26	小麦
		酒	0.65	
		こしょう	0.04	
		水	156	
	ほうれん草のナムル	ほうれん草	15	
		にんじん	5	
		太もやし	30	
		すりごま	1.3	
		白ごま	0.39	
		ごま油	0.39	
		おろしにんにく	0.13	
		トウバンジャン	0.07	
		砂糖	1.3	
		濃口しょうゆ	2.34	小麦
		穀物酢	1.3	

日	献立名	食品名	1人分(g)	特定原材料8品目
D 30日(木)	パン	パン	1個	小麦・乳
	牛乳	牛乳	1本	乳
	ポトフ	豚肉	19.5	
		サラダ油	0.26	
		おろしにんにく	0.13	
		玉ねぎ	45.5	
		にんじん	13	
		じゃがいも	52	
		大根	65	
		キャベツ	39	
		コンソメ	1.95	小麦
		こしょう	0.03	
		ローリエ	0.03	
		水	52	
E 24日(金)	フルーツクリーム	ホイップクリーム	16.9	乳
		みかん	19.5	
		パインアップル	32.5	
	棒ソーセージ	棒ソーセージ(20g)	1本	小麦・かに

注) 栄養基準値は月平均で計算しています。
※示した値内に納めることが望ましい範囲。
☆ 奈良市では給食で使用する主な食材の産地を掲載しています。詳しくは保健給食課のホームページをご覧ください。
☆ 都合により献立が一部変更になる場合があります。アレルギー表示の変更は、学校を通じて対象生徒の保護者にお知らせします。
ご飯・大和古代米ご飯…242g　減量ご飯…198g
パン・米粉パン…125g　減量パン…95g
牛乳…200cc

奈良県産の食材

米・大和古代米・米粉パン・米粉マカロニ・小麦粉
上新粉・青ねぎ・小松菜・大和まな・柿ピューレ
ブルーベリージャム・大和茶クリスピーチキン
※奈良市保健給食課ホームページにおいて一部紹介しています。

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(%)	脂質(%)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	鉄(mg)	VA(μgRE)	VB1(mg)	VB2(mg)	VC(mg)	食物繊維(g)	食塩相当量(g)
11月分平均栄養量	769	15	28	410	117	4.4	386	0.6	0.6	37	7.4	2.9
文部科学省学校給食摂取基準	830	※摂取エネルギーの13～20%	※摂取エネルギーの20～30%	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7.0	2.5

食育の日テーマ

日本の郷土料理について知ろう

今月は『山梨県』

毎月19日は食育の日

ほうとう　D班20日　E班20日

小麦粉をねり、平らに切った「ほうとうめん」を、かぼちゃなどの具材とともに味噌仕立ての汁で煮込んだ料理です。米が育たない地域でご飯の代わりに食べられてきました。野菜や肉と相性がよく栄養価が高いので、１年を通して食べられていますが、冷めにくく体を温めるので、冬に食べられることが多いです。

写真出典　農林水産省ＨＰ
うちの郷土料理 web サイト

和食のよさを知ろう

11月24日は「**11**（いい）**24**（日本食）」の語呂合わせで「和食の日」です。2013年12月、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録されました。栄養面でバランスがよく健康的なため、世界から注目されています。

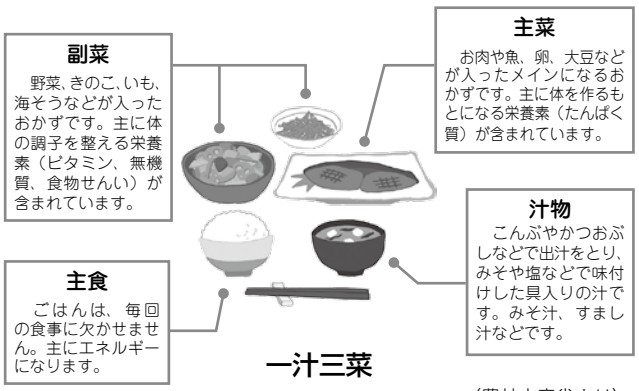
今は食事の基本形「主食＋主菜＋副菜」に牛乳・乳製品・果物をそろえると、より栄養バランスがよくなるので、スポーツ栄養などいろいろな方面で取り入れられています。奈良市では毎月「古都ならの日」を設定し、和食を味わう献立として奈良市産のご飯に大和野菜などの旬の地場産物、郷土料理を取り入れています。

①　さまざまな食材を使用しています
海・山・里で四季を通してとれる食材と、だしのうま味を上手に使います。

②　栄養バランスのよい食事がとれます
ご飯を中心に主菜・副菜2品・汁物の「一汁三菜」にすると、栄養バランスがよくなります。

③　季節感を楽しむことができます
食事の場で自然の美しさや四季の移り変わりを表現し、器も季節に合ったものを利用します。

④　行事食があります
季節ごとの行事と密接に結びついて育まれ、自然の恵みの食べ物を分かち合い、食べる時間を共にすることで家族や地域のきずなを深めます。



一汁三菜

（農林水産省より）

今日は何の日？

11月23日は勤労感謝の日

もともとは、新米の収穫を喜び感謝する宮中行事「(新嘗祭(にいなめさい))」でした。この時期、米以外にも秋の実りが出そろうので、季節の食べ物に感謝しましょう。また、食べ物がみなさんの食卓へ届くまでには、いろいろな人が関わっています。あいさつや食べ方で感謝の気持ちを表してみませんか。

勤労感謝の日に食べたい食べ物

新米・さんま・さつまいも・柿など果物・野菜がおいしい時期です。ご飯を主食とした和食を味わいましょう。

奈良市では、食物繊維を摂取するために月２回程度麦ご飯を提供していましたが、日本食品標準成分表が 2020年に改訂され、栄養価が満たされることが確認されたため、10月をもちまして麦ご飯の定期的な提供を終了しました。

11月27日は、化学肥料・化学合成農薬を慣行栽培と比べ、３割以上低減した奈良市産米（令和５年度新米）を使用します。