

平成31年5月分

中学校給食献立表

Main table containing 28 daily menu items (5月13日 to 5月31日) with columns for date, energy, ingredients, and allergen information. Includes illustrations of various food items like burgers, salads, and soups.

【給食献立表の見方】
①献立名は太線・下線入り、その他は使っている食品名と1人分の分量(g)です。
②スプーンのマークの日は、スプーンも持参してください。
③コップのマークの日は、食缶のおかずがつかます。
④食品名に☆印があるのは大東市の6大アレルギー(卵・乳・乳製品・小麦・えび・ナッツ・ごま、ごま油)です。
◇はした、忘れずに毎日持って来ましょう。
◇使った後は、きれいに洗って清潔にしておきましょう。
『加工食品のアレルゲンの記載について』
加工食品の食品名の後に( )で記載されています。
【例】パン(小麦・乳) ※乳は脱脂粉乳です。

Table titled '中学生の1人1食あたりの平均栄養摂取量' (Average daily nutrient intake per student). Columns include Energy (kcal), Protein (%), Fat (%), Calcium (mg), Iron (mg), Vitamins (A, B1, B2, C), Fiber (g), and Salt (g). Values for average intake and school standards are provided.

☆学校給食の食材料は、保護者からの給食費等で運営されています。給食費はきちんと入金しましょう。
☆平成30年8月1日に学校給食摂取基準の一部が改正・施行されたことに伴い、今年度より基準値が変更となりました。