

Main menu table with columns for dates (3日(月) to 25日(火)), energy values, and food items with quantities. Includes illustrations of various dishes and ingredients like meat, vegetables, and dairy products.

【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お釜のマークの日は、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。
◇はしは、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( )で記載しています。
【例】パン(小麦・乳) ※乳は脱脂粉乳です。

中学生の1人1食あたりの平均栄養摂取量
Table with columns for Energy (kcal), Fat (%), Calcium (mg), Iron (mg), Vitamin A (μgRE), Vitamin B1 (mg), Vitamin B2 (mg), Vitamin C (mg), Fiber (g), and Salt (g).
Average intake: 807 kcal, 15% fat, 373 mg calcium, 3.2 mg iron, 282 μgRE Vitamin A, 0.69 mg B1, 0.57 mg B2, 35 mg C, 5.3 g fiber, 2.5 g salt.
School intake standard: 830 kcal, 13-20% fat, 25-30% iron, 450 mg calcium, 4.0 mg iron, 300 μgRE Vitamin A, 0.50 mg B1, 0.60 mg B2, 30 mg C, 6.5 g fiber, 2.5 g salt.

☆学校給食の食材料は、保護者からの給食費のみ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。