

Main menu table with columns for dates (3日 to 25日) and meal items. Includes energy and salt content, and illustrations of 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のマークの日は、スプーンも持参してください。
③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: エネルギー, たんぱく質, 脂質, カルシウム, 鉄, ビタミン (A, B1, B2, C), 食物繊維, 塩分.
Average intake: 807 kcal, 15% protein, 25% fat, 373mg calcium, 3.2mg iron, 282µgRE vitamin A, 0.69mg B1, 0.57mg B2, 35mg C, 5.3g fiber, 2.5g salt.
School intake standard: 830 kcal, 13-20% protein, 25-30% fat, 450mg calcium, 4.0mg iron, 300µgRE vitamin A, 0.50mg B1, 0.60mg B2, 30mg C, 6.5g fiber, 2.5g 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。