

Table for June 27th (Monday) featuring 'あじの磯辺フライ' (Ajino Isewabi Fry). Includes ingredients like fish, oil, and flour, and a note about using new Ajino products.

Table for June 6th (Monday) featuring 'キャベツと挽肉のコチジャン炒め' (Cabbage and Minced Meat Kochi-jang Stir-fry). Includes ingredients like cabbage, meat, and sauce.

Table for June 13th (Monday) featuring '大豆のチャンプル' (Soybean Chanchuru). Includes ingredients like soybeans, meat, and vegetables.

Table for June 20th (Monday) featuring '菜めし' (Vegetable Mash). Includes ingredients like vegetables, meat, and sauce.

Table for June 27th (Monday) featuring 'あじの磯辺フライ' (Ajino Isewabi Fry) again. Includes ingredients like fish, oil, and flour.

Table for June 27th (Monday) featuring 'あじの磯辺フライ' (Ajino Isewabi Fry) again. Includes ingredients like fish, oil, and flour.

★学校給食の食材は、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て下さい。★気象状況などの影響で、一部食材が変更になることがあります。その場合は、学校を通じてお知らせします。

【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。 ※ただし、中学校ではえびとナッツの使用はありません。 『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。

夏場に多い細菌性の食中毒 (Summer bacterial food poisoning). Includes text about food safety and illustrations of food items like potato salad and meat.

Table showing average nutrient intake for middle school students. Columns include Energy (kcal), Fat (%), Protein (g), Calcium (mg), Iron (mg), Vitamin A (μgRE), Vitamin B1 (mg), Vitamin B2 (mg), Vitamin C (mg), Fiber (g), and Salt (g).