

Main table containing two columns of menu items (献立名) and their nutritional values (栄養価). The table is organized by date (日曜) and includes detailed ingredient lists and energy/nutrient breakdowns for each dish.

※材料の都合により、献立内容が変更になる場合もあります。 ※◇マークの食品は加工品です。ベーコン、ハムは乳・卵抜き食物アレルギー対応品を使用しています。 ※この献立表には微量の食品及び調味料は記載されていません。 ※給食で使用するパンは小麦粉・マーガリン・砂糖・塩・イースト・脱脂粉乳を基本に作られています。また、はちみつや黒砂糖などの副材料を加えたパンもあります。

Nutritional summary table with columns for 栄養素 (Nutrients), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 脂肪 (Fat), カルシウム (Calcium), マグネシウム (Magnesium), 鉄 (Iron), ビタミンA (Vitamin A), ビタミンB1 (Vitamin B1), ビタミンB2 (Vitamin B2), ビタミンC (Vitamin C), 食塩相当量 (Salt equivalent), and 食物繊維 (Dietary fiber). It includes data for '今月の平均栄養量' (Average monthly nutrition) and '学校給食摂取栄養量' (School lunch intake nutrition).

《奥久慈しゃもの日》

10月1日(木)の献立「奥久慈しゃもの月見汁」に使用する地鶏(奥久慈しゃも)は、「県産和牛等学校給食提供緊急対策事業」として、消費拡大等を目的に、学校給食に提供されます。今後も、県産和牛や地鶏(奥久慈しゃも)を給食の献立に提供する予定です。

