

Main table containing two columns of menu items (献立名) and their nutritional information (栄養価). The table is organized by date (日曜) and includes various food items like bread, meat, and vegetables. It also includes callouts for special days like '県産和牛の日' and '奥久慈しゃもの日'.

※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。 ※この献立表には微量の食品及び調味料は記載されておりません。 ※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 information 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' and '学校給食摂取栄養量'.

「県産和牛, 奥久慈しゃもの日」 「常陸牛のビビンバ・ナムル」「奥久慈しゃもとがんもの煮物」に使用する牛肉と鶏肉は、「県産和牛等学校給食提供緊急対策事業」として、茨城県が県産和牛や地鶏(奥久慈しゃも)を提供する取組を支援し、消費拡大等を目的として、学校給食に提供されたものです。

