



Table with columns: 日付, こんだてめい, 血や肉になるもの (魚・肉・卵・大豆・牛乳類), 体の調子をととのえる (野菜・果物類), 力や熱のもとになる (米・麦・油脂・さとう類), 加り-kcal タンパクg, 脂質g 塩分g. Rows include dates from 2 (月) to 31 (火) with menu items and nutritional data.

☆「一食の基準となる栄養所要量」は、中学年対象です。低学年・高学年では、炭水化物の量が調整しています。
☆食材の価格変動・品薄による入手困難等、やむを得ず献立を変更することがありますのでご了承ください。
☆感染症等によって休校となった場合、学年によって給食実施日数が違う可能性がありますのであらかじめご了承ください。

Summary table for October nutrition: 栄養所要量 栄養価の基準 (640 kcal, 24.0g protein, 17.8g fat, 2.0g salt) and 10月の平均栄養価 (630 kcal, 24.9g protein, 20.8g fat, 2.4g salt).



秋は食べ物の
おいしい季節です!