

Table with columns: 実施日, 日曜, 献立名, 牛乳, おもに体の組織をつくる(赤色食品), おもに体の調子を整える(緑色食品), おもにエネルギーとなる(黄色食品), 栄養量 (エネルギー, たんぱく質, 脂質, 塩分). Rows include meals like 胚芽ご飯, 中華おこわ, 麦ご飯, etc.

※ 食材料購入の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。 ※給食回数21回

Summary table with columns: 月, エネルギー(kcal), たんぱく質(%), 脂質(%), 食塩相当量(g), カルシウム(mg), マグネシウム(mg), 鉄(mg), ビタミンA(μgRAE), ビタミンB1(mg), ビタミンB2(mg), ビタミンC(mg), 食物繊維(g). Row: 平均値

※ 日本食品標準成分表が2020年改訂され、エネルギーの算出方法が改訂されたため、エネルギー量が改訂前より、低く算出されます。

★16日(木曜日)の「がね」は、鹿児島県の方言で「かに」の事を言います。さつま芋やごぼう、人参が入ったかき揚げです。飛び出た野菜がカニの足のように見えることからこの名称になりました。