

Main table containing school lunch menus for August and September. It is organized by month (8月 and 9月) and day (e.g., 27, 28, 31). Each entry includes a main dish (主食), side dishes (副食), and a drink (飲み物). Detailed ingredient lists and quantities are provided for each menu item. The table also includes a '栄養価' (Nutritional Value) section at the bottom, listing energy, protein, fat, and various vitamins/minerals.

『堺のめぐみコロッケ』が18日に登場します。堺市産の小松菜が入った「堺のめぐみコロッケ」が初めて登場します。学校給食では、地元でとれた食材を地元で消費する地産地消に取り組んでいます。



海の幸を味わおう ~さんま~



さんまは、秋に旬をむかえます。脳細胞の働きを活発にしたり、血液の流れをよくする働きがあるEPAやDHAが多く含まれています。24日「さんまのかば焼き風」で登場します。

Nutritional value table (栄養価) showing average values for August and September, and comparison with the Japanese Ministry of Health standards (文部科学省基準). Columns include energy (kcal), protein (g), fat (%), calcium (mg), magnesium (mg), iron (mg), zinc (mg), vitamins A, B1, B2, C, and fiber.