

Main table containing school lunch menus for August and September. It is organized by month (8月 and 9月) and day (Monday to Sunday). Each day's menu includes a main dish, side dishes, and a drink. Nutritional information is provided at the bottom of the page.

～季節の野菜～ 【なす】



今年度は、『季節の野菜』をテーマに、毎月旬の野菜を紹介し... 日本には四季があり、季節ごとにおいしい食べ物が回ります... なすの旬は6～10月です。日本には奈良時代に伝わったといわれ、日本各地で長い間作られているうちに、丸いもの、長いものなど、地域によって違った形のなすが作られるようになったそうです... なすの成分はほとんどが水分ですが、皮の黒むらさき色は「アントシアニン」という色素によるもので、目に良い色素とされています。

Detailed menu table for August and September. Each row represents a day's menu, including the main dish, side dishes, and a drink. The table is organized by month and day.

Nutritional information table (栄養価) showing energy, protein, fat, calcium, iron, and other nutrients for the menus. It includes columns for '栄養価', 'エネルギー(kcal)', 'たんぱく質(g)', '脂質エネルギー比(%)', 'カルシウム(mg)', 'マグネシウム(mg)', '鉄(mg)', '亜鉛(mg)', 'E'アミンA(μgRAE), 'E'アミンB1(mg)', 'E'アミンB2(mg)', 'E'アミンC(mg)', '食塩相当量', and '食物繊維(g)'. It also includes a note: '★予定献立は内容を一部変更する場合があります'.