



Table with columns: 日曜日, こんだて名, あかの食品, みどりの食品, きいろの食品, その他, エネルギー kcal, たんぱく質 g, 脂質 g, 食塩相当量 g. Rows include meals like トリごぼうめし さけのカレーあげ, ナポリタン おあげのサラダ, etc.

☆食材料の都合により、内容が異なることがあります。 ※裏面に今月の使用食材の主な産地を掲載してありますので、ご参照ください。 学校給食摂取基準(中学年):エネルギー 650kcal、たんぱく質※21~32.5g、脂質※ 14.4~21.6g、食塩相当量 2g未満 ※たんぱく質:学校給食による摂取エネルギー比13~20%、脂質:学校給食による摂取エネルギー比20~30%

★栄養価について★

日本食品標準成分表が2020年12月に改訂されました。八訂成分表になったことで大きく変わったことは、エネルギーの計算方法です。その結果、多くの食品のエネルギー数値が下がりました。(平均8%程度減)今年度から松戸市でも八訂成分表を用いて栄養計算をしているため、給食のエネルギー数値が今までよりも全体的に低くなっています。量や内容は今までと変わりません。学校給食基準値についても八訂成分表に合わせて見直しされる予定です。

