



＜食育目標：給食の準備と片付けをきちんとしよう＞

Main table containing daily school lunch menus, energy values, and ingredients. Includes callouts for 'World Awareness' and 'Seafood Curry'.

※下線部の献立・食材は、高校のトップアスリート系列の生徒用です。 ※食材調達の都合等により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

※「清潔なハンカチ持参」「手洗いの習慣化」を徹底しましょう！

＜昼食における食事摂取基準の基本的な考え方＞

・高校のトップアスリート系列の生徒は、中学・一般生との必要栄養量の差が大きい...
・カルシウムや鉄分の補給に配慮しています。
・右表※については、エネルギー量比の考え方を基本とします。
※1...13~20% ※2...20~30%を基準とし、g数を算出します。
・その他、献立作成・食指導とともに配慮します。

＜昼食における食事摂取基準＞

Table with 7 columns: Energy (kcal), Protein (g), Fat (g), Calcium (mg), Iron (mg), Salt (g). Rows for Middle School (School Lunch), General Student (High School Lunch), and Asリート Student (High School Lunch).