



Main table containing meal schedules from September 2nd to 30th. Columns include: 実施日 (Date), 牛乳 (Milk), 主食 (Main Dish), 主菜・副菜・汁物 (Main Course/Side Dish/Soup), 赤: 血や肉になる (Red: Blood/Meat), 黄: 熱や力のもとになる (Yellow: Source of Heat/Strength), 緑: からだの調子をととのえる (Green: Balances the Body), and エネルギー(kcal) (Energy kcal) with たんぱく質(g) (Protein g), 炭水化物(g) (Carbohydrate g), and 食塩相当量(g) (Salt Equivalent g).

○食材の購入・学校行事・感染症の流行などにより、献立を変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
○献立欄にある下線の献立は、食育の取り組みとして注目していただきたい献立です。(旬の食材を使ったメニュー、世界の料理、郷土料理、行事食、かむかむデーなど)
○「小松菜」は、地産地消の取り組みで、足立区伊興にある江川農園さんから新鮮な小松菜を届けていただいています。

中秋の名月 (Mid-Autumn Festival) section with text: 穀物の収穫に感謝し、米を粉にして丸めて作ったのが月見団子の始まりです。月に見たてて丸い団子ですが、地域に根ざしたさまざまな月見団子もあります。たとえば、関西では里芋に見たてた形の団子を餡でくんでいます。

今月の給食目標 (This month's school lunch goal) section with text: せいかつ ととの 生活リズムを整えましょう (Adjust and balance your daily life rhythm).