

10月 給食こんだてひょう



令和7年度 静岡市献立テーマ 「 感謝して食べよう 静岡のめぐみと食を支える人たち 」 令和7年10月 静岡市立清水袖師小学校(給食予定回数19回)

おなら					N学校(給食予定回数19回)		
日日 一部		彈	献立名				***************************************
対象ではん おからにゅう からにゅう からにゅっ か					みどり		
### 2001年9月				血や骨や肉になる	体の調子を整える	熱や力になる	ひとくちメモ
1 本			むぎごはん			こめ むぎ	579 25.1 287 1.8
1 本			ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
### 1970년 1971년 1970년	4	ъk			たまわぎ たけのこ にんじん	さ とう	
古人ではきます こんな	'	۷,۱	おやこに	29/2 / /282			ちの体を動かすためのエネルギー源で
大くできつけ							
2 本			そくせきつけ	こんぷ	キャベツ きゅうり		
						ちゅうかめん	626 29.5 303 2.3
			はっぽうめん	ぶたにく うずらのたまご いか	はくさい チンゲンサイ にんじん	でんぷん ごまあぶら	「シュウマイ】ひき肉を小麦粉の皮で
おかしにゅう あっしゅう おかしゅう かっしゅう おかしゅう おかしゅう かっしゅう かっしゅっ か	2	木			たけのこ きくらげ しょうが にんにく		包み蒸して作るシュウマイは、中華料
ショウマイ	_	ľ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
				†	たまわぎ しょうが	こむぎこ パンこ でんぷん さとう	
3 金 ボークビーンズ タだく だいき チース たまねぎ トヤト じんしん しじ さら からら なない スロミ アーフ・フィーフラグ タート・フィーフ タボく だいき チース たまねぎ トヤト じんしん しじ さら からら なない スロミ アーフ・フィーフラグ タート・ア・マ ちゅう コード ドレッシング はらいけん まっとう はっこうじゅう まこうじゅう まこうじゅう まこうじゅう からう じゅうじゅう からり こう マット・ファース からり こう マット・ファース できる	\vdash			151/212 \	128188 04 313		604 070 420 22
金 ボークピーンプ SEEX EURO チャス ESTAS FYF EARLY LAUD LAUD ECO 8556 Tabashier 7 KRYUL KRYE Tabashier 7 Tab						NY <5665	604 27.0 430 2.2
コールスローサラダ							
コールスローサラダ はっこうにゅう はっこうにゅう はっこうにゅう はっこうにゅう はっこうにゅう かっこうにゅう かっこく からしょう からしょ からしょう から	3	金	ポークビーンズ	ぶたにく だいず チーズ	たまねぎ トマト にんじん しめじ	さとう あぶら	
はっこうにゅう はっこうにゅう はっこうにゅう はっこうにゅう はっこうにゅう だらフライ たら たらフライ たら たらフライ たら たらフライ たら たらフライ たら たらフライ たら たら たら たら たら たら たら た			コールスローサラダ		キャベツ きゅうり コーン	ドレッシング	は白いんげん豆を使って作られていま
1万元まいい 1万元まいい 1万元まいい 1万元まい			はっこうにゅう	はっこうにゅう			す。
古の	Н					パン げんまい	600 250 337 24
15 15 15 15 15 15 15 15				ギ ゅうにゅう			20.0 20.1 2.1
日本の						± 782 = ± 28 - 10 -	
日本・		_		にち		めぶら こむきこ パンこ	
はくさいとにくだんでのスープ さいにく SEECL はくさい といっと	6	月	ボイルキャベツ		キャベツ		見た目が似ていることから名づけられ
### おっとからによいのもの			けくさいとにくだんごのフープ	とりにく ぶたにく	はくさい チンゲンサイ にんじん	はるさめ	
ア			はくさいこにくたんとのスーク		たけのこ たまねぎ しいたけ		
ア			おつきみゼリー		みかんかじゅう	さとう みずあめ	
古いつにゅう ちゅうにゅう ちゅうにゅう 「きゅうにゅう 「きゅうにゅう できょう あぶら 「きゅうにゅう できょう あぶら できます できまます できます できます できます できまます できます できまます できままます できまままます できまままます できまままます できままままままます できままままます できままままままままままままままままままままままままままままままままままま	Н			きぐろ			572 236 421 23
2					0.000 00 1/2.15	C	072 20.0 421 2.0
EUVR	_						
EUTE		火	あつやきたまご		%	さとう あぶら	
おそしる とうふ みそ わかめ はくさい にんじん になって になって にっしい 17.5 28.9 42.7 2.6			にびたし		キャベツ ほうれんそう		が豊富な食材です。よくかんで食べま
8 水 いかいりやきそば ぶたこく いか キャベツ もやし にんしん しょっか ひしめん あぶら こま ムラサギイカが主てすが、世界には たっまごスープ たまご カカか たまねぎ ねぎ でんぶん ごま こうでき イルボイン でんぶん ごま こうでき でんぶん ごま こうでき こま こうでき でんぶん ごま こうでき こま こうぎ こま こうが こま こうでき こま こうでき こま こうがいた こま こうでき こま こうでき こま こうでき こま こうでき こま こうでき こま こうど こま こうぎ こま こうごう こま こう こう こま こう			みそしる		はくさい にんじん		しょう。
8 水 いかいりやきそば ぶたこく いか キャベツ もやし にんしん しょっか ひしめん あぶら こま ムラサギイカが主てすが、世界には たっまごスープ たまご カカか たまねぎ ねぎ でんぶん ごま こうでき イルボイン でんぶん ごま こうでき でんぶん ごま こうでき こま こうでき でんぶん ごま こうでき こま こうぎ こま こうが こま こうでき こま こうでき こま こうがいた こま こうでき こま こうでき こま こうでき こま こうでき こま こうでき こま こうど こま こうぎ こま こうごう こま こう こう こま こう			ロールパン			パン	591 28.9 427 2.6
8 水 いかいりやきそば ぶたにく いか キャベッ もやし にんじん しょうが むしめん あぶら ごま インガ 中の必要を与いにして				ぎゅうにゅう			
たまにスープ たまに わかめ たまれぎ ねぎ でんぶん 金にたえが良く、加速をきれいにしてくれる働きがあります。	ا م				+-~~ +-	カレめん ちぶこ ごま	
あじつけにぼし カタクチイワシ さとう でんぶん ごま こめ むぎ 614 23.9 395 1.8 であっているう であっているう であっているう であっているう であっているう であっているう であっている	$ \circ $			•			450種類ものイカがいます。イカは、
あじつけにほし					たまねき ねき		
9 木 ぎゅうにゅう (なす) なずの見しますのようない。 まず たけのこ ねぎ はねぎ しょうが にんにく なず たけのこ ねぎ はねぎ しょうが にんにく にるさめサラダ (なす) なずの見しますの にかん にもしょうが にんにく はるさめサラダ コーツの日 10 金 エポーツの日 14 火 かつおメンチカツ かつお とうふ ぶたにく みそ たまねぎ しょうが かつおメンチカツ とんじる とうふ ぶたにく みそ たまねぎ だいこん ごぼう にんじん こんにゃく ねぎ まなこあげパン きなこ たんにゃく ねぎ きなこあげパン きなこ アインオムレツ たまこ ベーコン チーズ たまねぎ じゃがいも こもぎこ できがい できまなことうをまぶして作ります できいとう アインオムレツ たまこ ベーコン チーズ たまねぎ じゃがいも こもぎこ できらい アイシアを描げて、熱いうちにきまいとう できいとう ビャがいも こもぎこ できらいときまぶして作ります できいとう アイン できまる こむぎこ できらい アイシア できがい できまない アイン できまない アイン アイシア できない アイン アイシア できない アイン アイシア できない アイシア できない アイシア できがい できまない アイシア できない アイシア で			あじつけにぼし	カタクチイワシ		さとう でんぷん ごま	
9 木 なすいりマーボーどうふ とうふ ぶたにく みそ なす たけのこ ねぎ はねぎ なず たけのこ ねぎ はねぎ なず たけのフーボーとうふ はるさめサラダ はるさめサラダ じかん 普通日課 3 時間 スポーツの日 さつまいもごはん ぎゅうにゅう だっちゅう かつお たまねぎ しょうが あぶら こむぎこ バンこ 勝子を整えてくれる食物せんいが豊富 な食材です。旬のさつまいもを味わいをいんして、お腹の 勝子を整えてくれる食物せんいが豊富 な食材です。旬のさつまいもを味わいをいん こんにゃく ねぎ きなこあげバン きなこ パン さとう あぶら こもぎこ バン こまれも まること でんしん こんにゃく ねぎ きなこあげバン きなこ バン さとう あぶら こもぎこ バン こまれも ことうをまぶして作りま ながらいただきまいよう。 「あげいン] 人気のあげバンは、高温 の油でさっとバンを開げて、熱いうち ないとうピオリのスープ ぶたにく はくさい キャベツ にんじん たまねぎ こむぎこ す。			むぎごはん			こめ むぎ	614 23.9 395 1.8
ターボーどうふ こうぶ ぶたにく みそ なす たけのこ ねき はねき なず たけのこ ねき はならか にんにく おかり取ってくれます。 日 日 日 日 日 日 日 日 日			ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
なずいりマーホーとう心	9	木		とうふ ぶたにく みそ	なす たけのこ ねぎ はねぎ		
はるさめサラダ はるさめサラダ にしをじっかり吸ってくれます。			なすいりマーボーどうふ				やすく、組み合わせた素材のうま味や
10 金 第通日課 3 時間 スポーツの日 でしまいもごはん でしまいもごはん でしまいもごはん でしまいもごはん でしまいもごはん でしまいが でしまいも ではい でしまいも ではいも でしまいも でしまいも ではいも			 けるさかせ う だ		0.577 107010 \		だしをしっかり吸ってくれます。
さつまいもごはん こめ さつまいも もちごめ ごま 579 20.7 453 2.1 ぎゅうにゅう かつおメンチカツ かつおメンチカツ とうふ ぶたにく みそ たまねぎ じょうが あぶら こむぎこ バンこ はつまいもし お腹の 調子を整えてくれる食物せんいが豊富な食材です。旬のさつまいもを味わいながらいただきましょう。 さなこあげパン きなこあげパン きなこ カン きょう あぶら 581 23.2 456 2.3 2.1	\vdash		はるののソフタ		<u> </u>		
さつまいもごはん こめ さつまいも もちごめ ごま 579 20.7 453 2.1 ぎゅうにゅう かつおメンチカツ かつおメンチカツ とうふ ぶたにく みそ たまねぎ じょうが あぶら こむぎこ バンこ はつまいもし お腹の 調子を整えてくれる食物せんいが豊富な食材です。旬のさつまいもを味わいながらいただきましょう。 さなこあげパン きなこあげパン きなこ カン きょう あぶら 581 23.2 456 2.3 2.1	10	金			ふつうにっか じかん 並洛口軍つ吐胆		
さつまいもごはん こめ さつまいも もちごめ ごま 579 20.7 453 2.1 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう さつまいもは、お腹の おぶら こむぎこ バンこ さつまいもは、お腹の 調子を整えてくれる食物せんいが豊富 な食材です。旬のさつまいもを味わい ながらいただきましょう。 さなこ ボン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 きなこ ボン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 2.1 15 15 15 15 15 15 15					日世口味ら时回		
さつまいもごはん こめ さつまいも もちごめ ごま 579 20.7 453 2.1 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう さつまいもは、お腹の おぶら こむぎこ バンこ さつまいもは、お腹の 調子を整えてくれる食物せんいが豊富 な食材です。旬のさつまいもを味わい ながらいただきましょう。 さなこ ボン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 きなこ ボン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 2.1 15 15 15 15 15 15 15	13	月			7# ₩₩₽		
さつまいもごはん こめ さつまいも もちごめ ごま 579 20.7 453 2.1 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう さつまいもは、お腹の おぶら こむぎこ バンこ さつまいもは、お腹の 調子を整えてくれる食物せんいが豊富 な食材です。旬のさつまいもを味わい ながらいただきましょう。 さなこ ボン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 きなこ ボン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 2.1 15 15 15 15 15 15 15		, ,			- スルーツの日		
14 火 かつおメンチカツ かつお たまねぎ しょうが あぶら こむぎこ バンこ [さつまいも] さつまいもは、お腹の調子を整えてくれる食物せんいが豊富 な食材です。旬のさつまいもを味わいながらいただきましょう。 とうふ ぶたにく みそ たまねぎ だいこん ごほう にんじん こんにゃく ねぎ パン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 きなこあげパン きなこ ぎゅうにゅう 「あげパン] 人気のあげパンは、高温の油でさっとバンを揚げて、熱いうちいとラビオリのスープ ぶたにく はくさい キャベツ にんじん たまねぎ こむぎこ いっかいも こむぎこ			さつまいもごはん			こめ さつまいも もちごめ ごま	579 20.7 453 2.1
14 火 かつおメンチカツ とんじる かつお たまねぎ しょうが あぶら こむぎこ バンこ 調子を整えてくれる食物せんいが豊富 な食材です。旬のさつまいもを味わいながらいただきましょう。 とうふ ぶたにく みそ だまねぎ だいこん ごぼうにんじん こんにゃく ねぎ ボン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう こからいとうごといっちゅう これです。 「あげパン] 人気のあげパンは、高温の油でさっとバンを揚げて、熱いうちにきな粉とうどうをまぶして作ります。 かさいとうビオリのスープ ぶたにく はくさい キャベツ にんじん たまねぎ こむぎこ こむぎこ			ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			
とうふ ぶたにく みそ たまねぎ だいこん ごぼう なられてす。 ものさつまいもを味わい ながらいただきましょう。 おならいただきましょう。 おならいただきましょう。 「たんじん こんにゃく ねぎ 「バン さとう あぶら 「581 23.2 456 2.3 ぎゅうにゅう 「あげパン」 大気のあげパンは、高温 の油でさっとバンを揚げて、熱いうち にきないとうビオリのスープ 「ふたにく」 はくさい キャベツ にんじん たまねぎ こむぎこ	14	火	かつおメンチカツ	かつお	たまねぎ しょうが		
とんじる にんじん こんにゃく ねぎ ながらいただきまじょう。 さなこあげパン きなこあげパン きなこあげパン きなこ パン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 ぎゅうにゅう でゅうにゅう 「あげパン] 人気のあげパンは、高温 の油でさっとバンを揚げて、熱いうち にきな粉とさどうをまぶして作ります やさいとうビオリのスープ ぶたにく はくさい キャベツ にんじん たまねぎ こむぎこ す。				とうふ ぶたにく みそ	たまねぎ だいこん ごぼう		な食材です。旬のさつまいもを味わい
きなこあげパン きなこ バン さとう あぶら 581 23.2 456 2.3 25 25 25 25 25 25 25 2			とんじる				なからいただきましょう。
ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 【あげバン】人気のあげバンは、高温 スペインオムレツ たまご ベーコン チーズ たまねぎ じゃがいも い声でさっとパンを揚げて、熱いうち にきな粉とさとうをまぶして作ります。			**-+ L# 1% .	**-	ICLOOLO CLOICAZ 199	100, +12 +202	E04 00 0 450 00
15 水 スペインオムレツ たまご ベーコン チーズ たまねぎ じゃがいも の油でさっとバンを揚げて、熱いうち にきな粉とさうをまぶして作りま す。						ハン さとつ あぶら	581 23.2 456 2.3
15 水 スペインオムレツ たまご ベーコン チーズ たまねぎ じゃがいも の油でさっとパンを揚げて、熱いうち にきな粉とさとうをまぶして作りま すっぱんじん たまねぎ こむぎこ はくさい キャベツ にんじん たまねぎ こむぎこ				ぎゅうにゅう			【あげパン】人気のあげパンは、高温
ゆさいとラビオリのスープ STECく はくさい キャベツ にんじん たまねぎ こむぎこ す。	15		スペインオムレツ	たまご ベーコン チーズ	たまねぎ	じゃがいも	の油でさっとパンを揚げて、熱いうち
			やさいとラビオリのスープ		はくさい キャベツ にんじん たまねぎ	こむぎこ	
				I .		<u></u>	
				I	<u> </u>		0 0 3

食事のあいさつってどんな意味があるの?



かかわった人や命への感謝が込められているよ

イラスト: 少年写真新聞社 たんぽぽ出版

	רביז	献立名	おもな材料とはたらき			栄養量(3・4年生)		
	曜日		あか	みどり	きいろ	I エネルギーkacl たんぱく質g カルシウムmg 塩分g		
		· - · - · -	血や骨や肉になる	体の調子を整える	熱や力になる	ひとくちメモ		
			<u> </u>	11 - 20/33 CIL/CO	こめ	634 13.8 56 2.2		
16		スマイルカレーライス	まぐろ ひよこまめ	たまねぎ にんじん しめじ	じゃがいも カレールウ あぶら			
				しょうが にんにく		 【スマイル給食】今年度も消費者庁か		
	木		スマイル給食 …			ら示されているアレルギー28品目を除 いた給食を提供します。たくさんの人		
		ぶどうジュース 💮 🕻		ぶどうかじゅう	101 - 5.5.00	が食べられるよう卵や乳製品、小麦な		
		やさいサラダ	<u>\</u>	キャベツ きゅうり コーン	ドレッシング	どを使っていないカレーライスです。		
		いちごゼリー		いちご	さとう			
		ビビンバ			こめ むぎ	600 27.1 364 2.0		
		(やきにく)	ぶたにく	しょうが にんにく	さとう あぶら	【海外の食文化を知ろう*韓国】韓国 料理のひとつビビンバは、韓国では		
17	金	(ナムル)		もやし ほうれんそう にんじん	さとう ごまあぶら ごま	「ピビンパ」と発音します。「ピビ		
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			ン」は混ぜる、「パ」はごはんの意味 で、ごはんの上にのせた肉や野菜を混		
		わかめスープ	とうふ わかめ	たまねぎ ねぎ		ぜながらいただく料理です。		
		きのこピラフ	とりにく	しめじ えのき	こめ むぎ	604 24.7 336 2.2		
	_	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			【にんじん】にんじんには、肌を健康		
20	月	ハンバーグ	とりにく ぶたにく	トマト にんにく しょうが	さとう あぷら	に保ち、目の健康を守る働きがありま		
		ポトフ	ウィンナー	たまねぎ キャベツ にんじん	じゃがいも	す。また、抗酸化作用があるので病気 を予防する効果もあります。		
	<u> </u>		<u> </u>	!	_ · · · · · -			
21	火			ショラにっか じかん 普通日課3時間				
		 むぎごはん			こめ むぎ	583 25.8 351 1.8		
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		33	200 200 100 1 1,0		
		こえ ンにな ノ		だいこん たけのこ にくいく	オといち オとろ でんぷん	【すがたをかえる大豆】大豆は、「畑		
22	水	だいこんとさといものそぼろに	とりにく	だいこん たけのこ にんじん	さといも さとう でんぷん	の肉」と呼ばれるほどわたしたちの体		
				グリンピース しいたけ		をつくるために大切なたんぱく質が豊富な食材です。大豆からは、納豆や豆		
		なっとう	なっとう			腐など多くの食品がつくられます。		
		ごまあえ		はくさい こまつな もやし	ごま さとう			
		ロールパン			パン マーガリン	627 24.6 307 2.2		
23	木	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			【小松菜】小松菜には、骨を丈夫にするために大切なカルシウムが豊富で		
23	\\\\	とりにくのトマトいため	とりにく	たまねぎ トマト コーン	マカロニ こむぎこ バター あぶら	す。静岡市内でも多く生産されている		
		やさいスープ		キャベツ こまつな にんじん	じゃがいも	ため、給食でも積極的に使用しています。		
		むぎごはん			こめ むぎ	609 22.3 337 2.0		
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう					
24	全	くろはんぺんフライ	くろはんぺん		パンこ こむぎこ あぶら	【ふるさと給食の日*黒はんぺん】黒はんぺん		
- '	1 312	だいずのいそに	だいず あぶらあげ ひじき	にんじん こんにゃく いんげん	さとう あぶら	は、静岡県の特産物です。イワシやサバなどの 青魚を使っているので、成長期に欠かせないカ		
		みそしる	みそ わかめ	たまねぎ こまつな えのき	669 8659	ルシウムや鉄分が豊富です。		
<u> </u>		むぎごはん	0, C 1)13'80	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	こめ むぎ	611 250 200 21		
			ギ ム シア ム ミ		CM 20	611 25.0 390 2.1 【よくかんで食べよう】食べ物をよく		
27		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			かんで食べることは、消化、吸収を助		
	月	みそおでん		だいこん こんにゃく にんじん	さとう	け、食べすぎを防ぎ、むし歯の予防に 役立つなど体によい働きがあります。		
			さつまあげ ちくわ みそ	しょうが		かみ応えのよい食べ物だけではなく、 やわらかい食べ物もよくかんで食べる		
		はくさいづけ	こんぶ	はくさい	ごま	習慣を身につけましょう。		
	火	くろざとうパン			パン くろざとう	580 23.7 359 2.4		
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			【クラムチャウダー】チャウダーは、		
28		ごもくオムレツ	たまご とりにく だいず	にんじん グリンピース しいたけ	さとう あぶら	魚介類や野菜を入れたクリームスープ でアメリカの家庭料理です。日本で		
		きのこスパゲティ	とりにく	たまねぎ しめじ えのき しいたけ いんげん	スパゲティ バター あぶら	は、あさりを入れて作ることが多いで すが、アメリカではホンビノス貝と言		
		クラムチャウダー	ぎゅうにゅう			われる二枚貝を使うことが多いです。		
	-1.			とくべつにっか じかん		·		
29	・ 水 特別日課3時間							
		むぎごはん			こめ むぎ	607 24.7 348 1.7		
		ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			【食事のあいさつ】食事の前後のあい		
30	木	わかどりのからあげ	とりにく	しょうが にんにく	あぶら でんぷん	さつには、食べ物の命をいただくことや、食事を作るために関わってくれた		
1	'`	きゅうりとつぼづけのあえもの	······	キャベツ きゅうり だいこん	ごま	人たちへの感謝の気持ちが込められて		
		みそしる	とうふ みそ	はくさい しめじ ねぎ		います。心を込めたあいさつをしま しょう。		
<u></u>	\vdash		C JIJI 07 C	りんご	パン オとこ	 		
		りんごパン	ギ ム シア ム ミ	·2/10C	パン さとう	587 22.8 330 2.1		
		きゅうにゅう	ぎゅうにゅう			【かげちゅ】鮮めかなオレンバタけ		
31	金	かぼちゃシチュー	とうにゅう ぎゅうにゅう	たまねぎ かぼちゃ にんじん	こむぎこ バター あぶら	【かぼちゃ】鮮やかなオレンジ色は、 カロテンと言い、体の中でビタミンAに		
1			とりにく チーズ	しめじ		なります。このビタミンAは、かぜ予防 や目を疲れにくくするなど、わたした		
		フレンチサラダ		キャベツ きゅうり コーン	さとう あぶら	ちの体に優しい働きがあります。		
				あかピーマン レモンかじゅう				

- ※ 麺の製造過程でそば、卵が混入する可能性があります。
- ※ パンの製造過程で卵、ごま、大豆、りんご等が混入する可能性があります。
- ※ 魚には小骨が残っている可能性があります。食べるときはよくかんで食べましょう。
- ※ 静岡市の学校給食センターや小中学校では、調理員を募集しています。
- ※ 家庭配付用献立表には、全ての食材は記載されていません。詳細な内容が必要な場合は、詳細献立表を確認してください。
- ※ 令和7年4月以降、静岡市の学校給食では落花生、くるみを原材料とした給食の提供はありません。

☆ 表示されている栄養価は、小学校3・4年生の数値です。



