

Main menu table for April, including columns for days of the week (10th to 21st), meal names, ingredients with quantities, and nutritional information. Includes a '食育の日' (Food Education Day) section on the 17th.

Continuation of the menu table for April, covering days 24th to 28th. Includes 'まほろばの日' (Maboroshi no Hi) section on the 27th.

Informational section for 'まほろばの日の献立' (Menu for Maboroshi no Hi). Includes text explaining the menu, a diagram of a plate layout with labels (e.g., 'ごはんは左手前におきましょう'), and a list of ingredients from Nara Prefecture.

6つの基礎食品群: 1:1群(たんぱく質) 2:2群(無機質) 3:3群(カロテン) 4:4群(ビタミンC・他) 5:5群(炭水化物) 6:6群(脂質)

4月分栄養素等平均摂取量 エネルギー;kcal,たんぱく質:g,脂質:g,カルシウム;mg,鉄:g,ビタミンA;μgRE, ビタミンB1;mg,ビタミンB2;mg,ビタミンC;mg,食物繊維;g,食塩相当量;g

※成長期の子どもたちが成長するために考えられている献立です。栄養バランス、分量等のご参考にさせていただきます。

Graphic section with a girl character and text: '食品名横の と のマークの説' (Explanation of marks next to food names), 'ならのしか 奈良県産の食品です' (Nara no Shika: Food produced in Nara Prefecture), 'こだいちゃん 橿原・御所・高市地区産の食品です' (Kodai-chan: Food produced in Gosei, Gosei, and Takayama areas).