



魚を食べるときは 骨に気をつけて食べましょう。 のどにつまらせないように よくかんで食べましょう



献立表中のマークは 三色栄養(食べ物の3つの働き)をあらわします。

◆きいろのなかま エネルギーになる (しじつ・たんすいかぶつ)
♥あかのなかま からだをつくる (たんぱくしじつ・ミネラル)
♣みどりのなかま からだのちょうしを ととのえる (ビタミン・ミネラル)

Table listing local vegetables used in school lunches: 玉葱 (8, 15, 20, 22, 25, 28), 茄子 (14, 28), 小松菜 (15), ジャガイモ (25).



給食センター・パン工場・食品加工工場では、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が意図せず混入してしまう場合(コンタミネーション)があります。

このマークがついている日は、幼稚園の給食実施日です。 このマークがついている日は、スプーンを持ってきましょう。

Table with nutritional information: 小学校, エネルギー(kcal), たんぱく質(%エネルギー), 脂質(%エネルギー), 食物繊維(g), ビタミン(A, B1, B2, C), 食塩相当量(g), カルシウム(mg), マグネシウム(mg), 鉄(mg).

Main menu table with columns for days (月, 火, 水) and specific meal days (4, 5, 6, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28, 29). Each cell contains a meal name and a list of ingredients with their quantities and nutritional markers.

●献立表中の食品の数量の単位はgで中学年の量を示しています。配分量は幼稚園児は0.7倍量、低学年(1年生・2年生)は0.85倍量、高学年(5年生・6年生)は1.15倍量になります。 ●材料入荷のつごうにより、内容を多少変更することがありますのでご了承下さい。