



食物アレルギーをお持ちの方へ

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。

下記のQRコードを読み込むと、過去の献立表やもりもり通信などの給食の情報や、9月からはアレルギー表示献立表も見ることができます。



のどにつまらせないように よくかんで食べましょう



魚を食べるときは 骨に気をつけて食べましょう。

富田林市産の野菜を使用する予定です

- 小松菜 8日・25日 胡瓜 18日・29日

Main menu table with columns for days (2-11, 14-18, 21-25, 28-30) and food items with quantities and allergen markers.

Calendar table with dates and illustrations for each day: 7 (fish), 8 (chicken), 9 (vegetables), 10 (soup), 14 (curry), 15 (sashimi), 16 (noodles), 17 (chicken), 18 (pancakes), 21 (elderly), 22 (kumon), 23 (insects), 24 (hamburger), 25 (hamburger), 28 (vegetables), 29 (vegetables), 30 (vegetables).

●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。

Information about allergen markers (diamond, heart, club) and a table of nutritional values for the menu items.