



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可能性(コンタミネーション)があります。

◆きいろ…エネルギーになる
こくろい・いも・さとう・あぶら・しゅじつ(ししつ・たんすいかぶつ)

♥あか…からだをつくる
にゅう・たまご・さかな・にく(たんぱくしつ・ミネラル)

♣みどり…からだのちょうしをととのえる
やさい・くだもの・きのこ(ビタミン・ミネラル)



※今月使用する小松菜・キャベツの一部は富田林産を予定しています。

Table with 12 columns: エネルギー, たんぱく質, 脂質, 食物繊維, ビタミン, 食塩相当量, カルシウム, マグネシウム, 鉄. Includes rows for school meal intake standards and 11-month average nutrition.

Table for '金' (Friday) with columns for meal type and ingredients. Includes items like ハンバーグ, スープ, ひじきのサラダ, コッパン, チリコンカン, ポテトサラダ.

Main menu table with columns for days (4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 27, 28, 29) and meal types (月, 火, 水, 木). Each cell contains a list of food items and their quantities.

●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。