



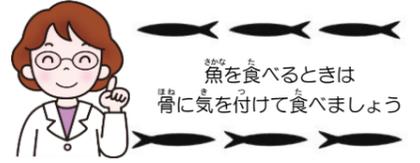
Main table containing 16 columns of menu items (days 2-17) and 23 columns of menu items (days 18-23). Each column lists the day, meal name, and ingredients with their respective quantities.

Menu for December 23rd (Day 23), featuring 'ハッシュドポークライス' and 'オムレツ'.

給食の献立は、3つのグループの食べ物をバランスよく組み合わせられて作られています。

献立表中の◆ ♥ ♣マークは、三色栄養（食べ物の3つの動き）をあらわします。

Three illustrations of children with plates of food. Text boxes describe the benefits: ◆きいろ…エネルギーになる (Energy), ♥あか…からだをつくる (Body building), ♣みどり…からだのちょうしをととのえる (Balance).



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。

※今月使用する白菜・キャベツ・大根・人参・チンゲン菜の一部は、富田林産を予定しています。

Table with nutritional information: エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), 食物繊維 (Fiber), ビタミン (Vitamins), 食塩相当量 (Salt equivalent), カルシウム (Calcium), マグネシウム (Magnesium), 鉄 (Iron).

●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。

