



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 だいす・かいそう(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)



Main menu table with columns for days (月, 火, 水, 木, 金) and dates (13, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31). Each cell contains a meal name and a list of ingredients with quantities.

※今月使用する野菜・白菜・大根・キャベツ・人参・小松菜の一部は、富田林産を予定しています。

Nutritional information table with 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. Rows include 学校給食摂取基準 and 1月平均栄養量.

●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。配缶量は低学年(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。