



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。

◆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)



Table with 12 columns: エネルギー, たんぱく質, 脂質, 食物繊維, ビタミン (A, B1, B2, C), 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 5月平均栄養量.

※今月使用するキャベツ・玉葱の一部は、富田林産を予定しています。

魚を食べるときは骨に気を付けて食べましょう。

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 food items with their respective quantities and nutritional values.

●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。