



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(だいたい・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, 食塩相当量, カルシウム, マグネシウム, 鉄. Rows: 学校給食摂取基準, 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 (4-29) and food items with quantities. Includes categories like 木 (Thursday) and 金 (Friday).

●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。