



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
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。



Table for days 1-4 (Monday-Thursday). Columns: 火 (Monday), 水 (Tuesday), 木 (Wednesday), 金 (Thursday). Each day lists menu items and their quantities.

Table for days 7-11 (Monday-Friday). Columns: 7, 8, 9, 10, 11. Each day lists menu items and their quantities.

Table for days 14-18 (Monday-Friday). Columns: 14, 15, 16, 17, 18. Each day lists menu items and their quantities.

Table for days 21-23 (Monday-Wednesday). Columns: 21, 22, 23. Each day lists menu items and their quantities.

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

♥あか…からだをつくる
にゅう・たまご・さかな・
にく・だいず・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
やさしい・くだもの・きのこ
(ビタミン・ミネラル)

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

	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	
	kcal	(%エネルギー)	(%エネルギー)	g	A μgRE	B1mg	B2mg	Cmg	mg	mg	mg	
学校給食摂取基準	650	摂取エネルギー全体の13~20%	摂取エネルギー全体の20~30%	5以上	200	0.40	0.40	20	2未満	350	50	3.0
12月平均栄養量	624	16.4%	29.3%	3.9	441	0.37	0.52	26	2.4	337	86	2.9

●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。

