



富田林市産の野菜を使用する予定です
・小松菜 20日・27日
・キャベツ 7日・10日・14日・17日
・玉ねぎ 7日・10日・12日・14日・17日・18日・20日・21日・31日

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。

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 (3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 24, 25, 26, 27, 28, 31) and rows for meal items and ingredients.

31 月 火 水
ハッシュドポークライス
ココアマめ
ココア
ココア
ココア

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.

このマークがついている日は、幼稚園の給食実施日です。
このマークがついている日は、スプーンを持ってきましょう。

献立表の◆♥♣のマークは、三色栄養(食べものの3つのはたらき)を表しています。
◆おもにエネルギーになる(こくうい・いも・さとう・あぶら・じゅじつ)
♥おもにからだをつくる(にゅう・たまご・さかな・にく・だいず・かいそう)
♣おもにからだのちょうしをととのえる(やさい・くだもの・きのこ)

●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。配分量は幼稚園児は0.75倍量、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。