



給食の前には、せっけんできれいに手を洗いましょう。



富田林市産の野菜を使用する予定です. Table listing vegetables like 胡瓜, 小松菜, さつま芋 with dates.

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。



お知らせ

9月3日(金)の「とりにくのスタミナのため」に使用できなかった鶏肉の分は、10月8日、14日、18日、20日の給食の鶏肉の増量と、15日の「コーヒーぎゅうにゅうのもと」として提供します。

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。

Table with nutritional information: 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.

Main menu grid with 21 columns (days 4-30) and 5 rows. Each cell contains a meal name and a list of ingredients with quantities.

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。