



Main menu table with 5 columns (Monday-Friday) and 12 rows (Days 1-12, 8-12, 15-19, 22-26, 29-30). Each cell contains a meal name and a list of ingredients with quantities. Includes illustrations of children running and a rabbit reading a book.

給食の前には、せっけんを手洗いして手を消毒しましょう
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 骨に気をつけて食べましょう

富田林市産の野菜を使用する予定です
・人参 8日・12日・24日
・チンゲンサイ 11日
・小松菜 25日
・じゃが芋 30日

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. Rows for school average and 11-month average.

●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。