



給食の前には、せっけんできれいに  
手を洗いましょう。



魚を食べるときは  
骨に気をつけて食べましょう。



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。

Main menu table with columns for days (水, 木, 金) and specific days (1-17, 20-23). Each cell contains a list of food items and their quantities.

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。

Nutritional information table with columns for Energy, Protein, Fat, Fiber, Vitamins, Salt, Calcium, Magnesium, and Iron.

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。



Table listing local vegetables used in the menu, including items like mushrooms, broccoli, and leafy greens.