



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。

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。



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.

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。

Main menu table with 22 columns (days 1-22) and 5 rows of food items. Includes icons for allergen-free and spoon-needed days.

富田林市産の野菜を使用する予定です (Local vegetables to be used). List of vegetables and dates.

●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。配量量は幼稚園児は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。

