



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. Includes values for school lunch standards and monthly averages.

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. Each cell contains a meal name and a list of ingredients with quantities. Includes icons for allergen-free days and spoon days.

●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 titled '富田林市産の野菜を使用する予定です' listing dates for vegetable use: 人参 (1日・9日・30日), キャベツ (3日・10日), ジャガイモ (3日・13日・21日), 玉ねぎ (3日・7日・10日・14日・15日・16日), なす (16日), 小松菜 (17日).

