



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。

富田林市産の野菜を使用する予定です
・キャベツ 1日・10日
・小松菜 1日

Table for days 1-4 (火, 水, 木, 金) with menu items like ベビーパン, ごはん, わかめごはん, コッパン and their ingredients.

Table for days 7-11 (月, 8, 9, 10, 11) with menu items like ごはん, みそおでん, ツナとポテトのマヨネーズやき, カレーライス, にんじんのとうとう.

Table for days 14-18 (14, 15, 16, 17, 18) with menu items like こんさいのみそしる, ベビーパン, ごはん, そつぎょうしき, コッパン.

Table for days 21-23 (21, 22, 23) with menu items like しゅんげんのひ, こくとうパン, わかめスープ, ピンパ.

給食の前には、せっけんできれいに手を洗いましょう。
Illustration of children washing hands and text about hand hygiene and energy.

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.

●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。