



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。

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。

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

- 玉葱 6日・9日・13日・16日
20日・22日・27日
じゃが芋 9日・30日
大根 12日・15日
小松菜 13日・27日
茄子 16日・27日



Table with 12 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 include 学校給食摂取基準 and 6月平均栄養量.

Main menu table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and rows for dates (5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30). Each cell contains a meal name and a list of ingredients with their quantities.

●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0.75g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。