



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。

給食前は しっかり 手を洗おう



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。

Table with 10 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 school nutrition standards and monthly averages.

Main menu table with 10 columns (days 1-10, 13-17, 20-24, 27-30) and 2 rows (breakfast, lunch). Includes food items, quantities, and allergen information.

富田林市産の野菜を使用する予定です. List of vegetables: 胡瓜, チンゲンサイ, 菜, 人参, さつまいも, じゃがいも, 小松菜. Includes a character illustration and a note about using 'Hinomachan'.

●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。