



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。



給食は、3つの働き(エネルギー・たんぱく質・ビタミン)の食べものを上手に組み合わせて献立をたてています。



献立表中の◆♥♣マークは、三色栄養(食べ物の3つの働き)をあらわします。



◆きいろ…エネルギーになる
こくろい・いも・さとう・
あぶら・しゅじつ
(しつ・たんすいかぶつ)



♥あか…からだをつくる
にゅう・たまご・さかな・
にく・だいず・かいそう
(たんぱくしつ・ミネラル)



♣みどり…からだのちょうしを
ととのえる
やさい・くだものきのこ
(ビタミン・ミネラル)

Table for December 1st (Friday) menu. Includes items like 1. ようちえん, きゅうにゅう, こくとうパン, オムレツ, and a soup section with ingredients like ぶたにく, かぶ, キャベツ, etc.

Main menu table for December 4th to 15th. Each day's menu is listed in a grid format with ingredients and quantities. Includes sections for 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21.

◆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。

Nutritional information table with columns for Energy, Protein, Fat, Fiber, Vitamins, Salt, Calcium, Magnesium, and Iron. Includes rows for school meal standards and 12-month average values.

●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。



給食の前には、せっけんで
きれいに手を洗いましょう。

