

◎ 食に関する指導目標

食生活を見直そう

◎ 給食指導目標

給食の反省をしよう

誕生おめでとう献立…13日(水) 行事食…4日(月)「ひなまつり」 ハッピーにんじんの日…12日(火) おすすめ食材…春キャベツ

えがお給食…19日(火)

Main table containing daily school lunch menus, ingredients, allergen information, and nutritional values. Columns include Date, Menu Name, Allergen Info, Dish Name, Ingredients, Seasonings, Energy, and Protein.

★リクエスト給食を入れています。

天候、入荷の都合により、食材が一部変更になることがあります。ご了承ください。

- *しょうゆ(濃口・薄口)、食酢、中華スープの素は、小麦を含みます。
*ウインナー、ハム、ベーコン、焼き豚は、乳・卵を含んでいないものを使用しています。
*練り製品(かまぼこ、さつま揚げ、ちくわ)には、卵は含まれていません。

※上記アレルギー表示は、①②について行っています。

①アレルギー物質表示7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)②本校の食物アレルギー除去対応食材(小麦・乳・卵・えび・かに・いか・貝類・魚・魚加工品・種類類・キウイ・ごま・さいとも・やまいも)