

◎ 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 school lunch menus, ingredients, allergen information, and nutritional values for each day from Monday to Friday.

★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)