

◎ 食に関する指導目標 給食の栄養を知ろう
◎ 給食指導目標 正しい食べ方をしよう
誕生おめでとう献立…26日(金) えがお給食…23日(火)
Happyにんじんの日…17(水)

Table with columns: 日曜 (Day of the week), 献立名 (Menu name), ※アレルギー物質表示 (Allergen information), 食品名 (Food name), 調味料 (Seasoning), エネルギー Kcal (Energy Kcal), たんぱく質g (Protein g). Rows include items like ごはん牛乳, 鶏のから揚げ, 鮭の塩焼き, etc.

※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(乳・卵・小麦・えび・かに・いか・そば・魚・落花生・キウイ・ごま・パインナッブル)

- *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。

*献立表には、使用食材とひとり当たり分量(中学年の量)を明記しています。