

◎ 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…24(金) 行事食…7日(火)「こどもの日」 えがお給食…29日(水)
和食に親しもう…23日(木) ハッピーにんじんの日…22日(水) 海外の給食…20日(月) 中華人民共和国

Table with columns: 日曜 (Day), 献立名 (Menu Name), ※アレルギー物質表示 (Allergen Label), 食品名 (Food Name), 調味料 (Seasoning), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein). Rows include items like 遠足・予定 給食はありません, ごはん 牛乳, 焼き肉, わかめスープ, ナムル, 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・えび・かに・そば・魚・落花生・バナナ・キウイ・ごま・もも)

- * 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。
* ウィンナー、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。
* ウィンナーは、卵・乳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。