

◎ 食に関する指導目標 じょうぶな骨や歯をつくろう

◎ 給食指導目標 衛生に気をつけて食べよう

誕生おめでとう献立…18日(木) 行事食…4日(木)「七夕」 7月のおすすめ食材…きゅうり

和食に親しもう…1日(月) ハッピーにんじんの日…8日(月) えがお給食の日…9日(火)

Table with columns: 日曜, 献立名, ※アレルギー表示, 食品名 (おもにエネルギーとなる, おもに血・肉・骨を作る, おもに体の調子を整える), 調味料, エネルギーKcal, たんぱく質g, 献立のメッセージ. Rows include items like ごはん, 牛乳, 白身魚, 豚肉, etc.

\*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。

※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・種実類・キウイ・ごま・さいも・やまいも・もも)

※令和6年4月16日、17日に停止した牛乳の代替品として7月5日にヨーグルト、7月9日にタルトをつける予定です。