◎ 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…23(金) 行事食…7日(水)「こどもの日」 えがお給食…27日(火)
和食に親しもう…22日(木) ハッピーにんじんの日…21日(水) 海外の給食…19日(月) 中華人民共和国

Table with columns: 日曜, 献立名, ※アレルギー物質表示, 食品名, 調味料, エネルギー, たんぱく質. Rows include meals like ごはん牛乳, ハヤシライス, きゅうりとわかめのサラダ, 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8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)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・もも・パイン)

- *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。
*ウインナーは、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(中学生の量)を明記しています。

※5月14日(水)きびなごの変わり揚げは魚卵が含まれる可能性があります