

◎ 給食目標 楽しく食べよう

誕生おめでとう献立…4日(水)

防災献立…2日(月) お月見献立…17日(火)

ハッピーにんじん…20日(金)

※佐賀の食材…ピーマン、さといも、にら、ほうれん草、白菜、大根



\*しょうゆ濃口・薄口)及び中華スープの素は、小麦を含みます。
\*マヨネーズは卵が入っています。
\*カレールウはアレルゲン対応のルウです。(卵、乳不使用)
\*ハム、ウインナー、かまぼこ、ちくわ等練り製品に乳、卵は使用していません。
\*学校行事等により献立変更の際は、別途お知らせします。

Table with columns: 献立名, 献立のメッセージ, 主にエネルギーのもとになる(きいろ), 主に体をつくるものになる(あか), 主に体の調子を整えるものになる(みどり), 調味料, エネルギー( kcal), たん白質( g). Rows include various meals like 救給カレー, ごはん, ミルクパン, etc.

※第3金曜日・土・日は佐賀県食育の日