



◎ 食に関する指導目標 よくかんで食べよう

◎ 給食指導目標 衛生的な過ごし方を知らう

誕生おめでとう献立…3日(水)

Happy-にんじんの日…12日(金)

※佐賀の食材…なす、玉ねぎ、きゅうり、アスパラガス、トマト



\*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。
\*マヨネーズとドレッシング類は卵が入っていません。
\*カレールウはアレルギー対応のルウです。(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。

Main table containing daily menu items, ingredients, allergens, and energy values. Columns include Date, Dish Name, Message, Ingredients, Allergens, Seasonings, and Energy (kcal/Protein). Rows cover various days from 1st to 30th, including special days like 'Free Observation Day' and 'Bus Trip'.

※第3金曜日・土・日は佐賀県食育の日