

Main table with columns for Date, Milk, Dish Name, Spoon, Protein Source, Red Protein Source, Green Protein Source, and Energy/Protein. It lists daily menus from 15th to 30th April.

*牛乳は赤の仲間 血や肉になる食品です。 *スプーンの欄に○がある日はスプーンを持ってきてください。

*一部、材料入荷の都合により献立を変更したり、記入されていない材料を使用したりすることもあります。ご了承ください。

*コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造工程で混入する恐れがある場合や、しらす干し等の魚介類とその加工品及びわかめ等の海藻類に混入している場合等)については、記載しておりません。

Nutritional summary table with columns for Energy, Protein, Fat, Carbohydrate, Calcium, Iron, Vitamin (B1, B2, C), Fiber, and Salt. It shows monthly averages.

保護者の方へ - 食物アレルギーについて -

※海藻類や魚には、えび・カニ・いか・たこ・おきあみ・魚などの稚魚と同じ海域で生息している、又はエサとしているため付着していても除去できません。魚介類のアレルギーのある児童、保護者の方はご了承ください。

※給食で使用する種は「そば、卵」の、パンは「卵と乳、ごま、大豆」のラインコンタミネーションがあります。また、給食センターで調理する献立は調理場内での使用する食材のラインコンタミネーションが必ずあります。コンタミネーションについては記載しておりません。



学校給食の目標

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
④食生活が自然の恩恵の上になり立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

献立表はこちらからもご覧になれますー

