

Month header table with columns for 月, 火, 水, 木, 金

Nutritional information table with columns for エネルギー, たんぱく質, 脂質, カルシウム, マグネシウム, 鉄, ビタミンA, ビタミンB1, ビタミンB2, ビタミンC, 食物繊維, 食塩相当量

- ◆おはしは、家から持ってきてください。
◆食事の前には、手をきれいに洗いましょ。
◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
◆お米につきましては、現在、交野産ヒノヒカリと京都産コシヒカリを使用しています。
◆野菜等につきましては、地産産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し安全な食材の提供につとめています。
◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
◆25日(月)のビーフカレーの☆印は、ラッキーににんじんが入る日を表しています。
◆25日(月)は、小学校1年生が給食開始のため、パンを提供します。
◆18日(月)の甘夏ゼリーは、業者が直接学校へ配送します。

ご入学ご進級

おめでとうございます!



<献立表の見方>

献立表の見方説明: 日付(25日), 献立名(ビーフカレー, フルーツミックス), 使用材料, アレルギー表示, 一人あたり使用量(g), アレルギ表示(小・中学生のみ)

今月の地場産



ほしいたけ



こめ

献立表アレルギー表示について

- ・使用材料の左側に、「卵(卵卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。
・米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。
・海産物、海産加工品は、えび・かきが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かきを捕食している場合があります。
・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工品の詳しい内容をお知りになりたい方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表等配布申請書」を給食センターへ提出してください。



12日 (小麦・乳) コツペパン: ベジタスープ, ホキフライ, アレルギ表示(小麦, 乳)

13日 ご飯: チキンカレー, コーンソテー, アレルギ表示(小麦, 乳)

14日 (小麦・乳) レーズンパン: 豚肉とチンゲンサイの炒め物, 焼きぎょうざ, アレルギ表示(小麦, 乳)

15日 ご飯: 呉汁, ふき入り豚井, アレルギ表示(小麦, 乳)

18日 ご飯: 関東煮, コリコリ炒め, アレルギ表示(小麦, 乳)

19日 (小麦・乳) ココアパン: キムチスープ, チャプチェ, アレルギ表示(小麦, 乳)

20日 ご飯: たけのこのみそ汁, かつおの竜田揚げ, れんこんの炒め物, みかんジュース

21日 (小麦・乳) ブランパン: ハヤシチュー, ごぼうサラダ, アレルギ表示(小麦, 乳)

22日 減量ご飯: きざみうどん, さわらの西京焼き, アレルギ表示(小麦, 乳)

25日 (小麦・乳) コツペパン: ビーフカレー☆, フルーツミックス, アレルギ表示(小麦, 乳)

26日 (小麦・乳) 黒糖パン: 中華スープ, 星型コロッケ, アレルギ表示(小麦, 乳)

27日 菜飯: しょうが煮, 春キャベツのサラダ, アレルギ表示(小麦, 乳)

28日 (小麦・乳) 米粉パン: ポトフ, 照り焼きハンバーグ, アレルギ表示(小麦, 乳)

米飯の提供について(お知らせ): 令和4年4月より、米飯の提供を「麦ご飯」から「ご飯」に変更いたします。

