

Table with 13 columns: Energy, Protein, Fat, Calcium, Magnesium, Iron, Vitamin A, B1, B2, C, Fiber, Salt. Rows include 'School Nutrition Intake Standard' and 'Average Intake for Jan'.

献立表のアレルギー表示について

- ・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・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。
・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。
・18日(水)と25日(水)の [] は、アレルギー対応食を表しています。
・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。



- ◆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、交野産ヒノヒカリを使用しています。
◆野菜等につきましては、地場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。
◆13日(金)のカリフラワーのカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。
◆26日(木)のメープルマフィン、業者が直接学校に配送します。



2023年も給食を楽しみにしていきましょう！

給食費口座振替のお知らせ
振替日
7期 1月27日(金)
前日までに、口座の残高確認をお願いいたします。



Main menu table for 11th, 12th, and 13th. Includes '今月の地場産物' (Local Produce) section with illustrations of rice, potatoes, carrots, etc., and a list of menu items like '白みそ雑煮', 'ぶりの照り焼き', '八宝菜', 'カリフラワーのカレー☆', 'コーンひじき'.

Main menu table for 16th, 17th, 18th, 19th, and 20th. Includes menu items like 'わかめのすまし汁', 'さばの竜田揚げ', 'ブロッコリーのクリームシチュー', 'えび入り高野豆腐の含め煮', 'きんぴらごぼう', '冬野菜スープ', 'ささみカツ', 'すき焼き', 'わかめサラダ'.