


Table with columns for month (月), fire (火), water (水), wood (木), and gold (金). It contains a detailed table of nutritional values for school lunch intake standards and average monthly intake, listing items like energy, protein, fat, calcium, iron, and vitamins.

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。
- 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・かにかが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かにかを捕食している場合があります。
- 17日(水)と23日(火)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う。
- ◆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。
- ◆25日(木)のビーフカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。
- ◆25日(木)のかたのジェラートは、業者が直接学校に配送します。



2024年も給食を楽しみにしていきましょう！



Main menu table for days 10, 11, and 12. Includes sections for '給食費口座振替のお知らせ' (Notice of school lunch fee payment), '今月の地場産物' (Local products of the month), and detailed food lists for each day with allergen information.

Main menu table for days 15, 16, 17, 18, and 19. Includes detailed food lists for each day with allergen information and illustrations of specific ingredients like salmon and vegetables.