

Month header: 月, 火, 水, 木, 金

Nutrition table with columns for Energy, Protein, Fat, Calcium, Magnesium, Iron, Vitamin A, B1, B2, C, Fiber, and Salt. Includes rows for 'School Nutrition Intake Standard' and '6-month average intake'.

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。

・19日(水)と28日(金)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よ。
◆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、大阪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。
◆10日(月)のチキンカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。
◆17日(月)のももゼリーは、業者が直接学校へ配送します。



今月の地場産物
たまねぎ, ほししいたけ, ズッキーニ, じゃがいも(レッドムーン), きゅうり
交野市の農家の方が作っていただきました。感謝して食べましょ。



Main menu table for days 3, 4, 5, 6, and 7. Includes items like マーボー豆腐, 肉団子の甘酢あんかけ, ピーンズシチュー, ひじきとウインナーのソテー, なすとピーマンのみそ汁, さわらの香味焼き, イタリアンマカロニ, チンゲンサイのソテー, ごんぼ汁, れんこんのはさみ揚げ.



Main menu table for days 10, 11, 12, 13, and 14. Includes items like チキンカレー☆, ツナとわかめの和え物, 千切り野菜のスープ, ホタテフライ, じゃがいものうま煮, 豚肉とピーマンの炒め物, カスレ, 彩りサラダ, 冬瓜のすまし汁, 大学芋.

