

Main menu table with columns for Day, Meal, Dish Name, Ingredients, Energy (kcal), Protein (g), and Carbohydrate (g). Includes items like Gyoza, Onigiri, and various soups.

●こんだてひょうをみて、マークのあるひは、わすれないでせいけつな「はし」をもってきてください。
●きじゅんちは、もんぶかがくしょうからでている「がっこうきゅうしょくじっしきじゅん」をもとにしています。
●こんげつのへいきんちは、3・4ねんせいをきじゅんにしたものです。

Table with 5 columns: Energy, Protein, Carbohydrate, Fat, and other nutrients for specific items.

●2月2日(金) 節分献立
節分は、立春の前日で、冬から春への季節の変わり目の行事です。
「鬼は外」のかけ声とともに、豆をまくのは、豆にある「霊力」をもって、災いはらう意味があります。また、この日には、ひいらぎの枝にいわしの頭を刺して門に立て、邪気を払う習慣もあります。
給食では、あげいわしのかばやき、ふくまめが出ます。

献立・食品に関するお問い合わせ先：千鳥学校給食センター ☎ 382-2762
給食費に関するお問い合わせ先：保健体育安全課給食係 ☎ 351-1111(代)

大切なお知らせとお願い
献立内容は、都合により変更する場合があります。
献立表のおもな材料表記は、食物アレルギーのための表記ではありません。
食物アレルギーのある方は必ず「食品材料一覧表」でご確認ください。
必要な方は担任教諭に申し出てください。
「食品材料一覧表」は、市ホームページにも掲載しています。
給食センターでは、以下の食品は、使用しません。
ピーナッツ(落花生)、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、けし、まつ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、そばです。
なお、これらの食品をはじめ、給食センターで使用するすべての食品においては、コンタミネーションの可能性がります。
調理工程において、食品製造工場及び給食センターでは、揚げ油、ゆで汁、調理器具等からのコンタミネーションの可能性がります。
揚げ油は数回続けて使用しています。
海産物などには、捕獲・採取の際に他の海産物が混入する可能性があります。
給食センターでは、鶏卵など加熱調理を要する食材については85℃以上の加熱を行っておりますが、マヨネーズなどの調味料類、既製品のデザート類は衛生面の殺菌加熱であり、アレルギーに関しての完全加熱を行っていない製品もあります。
ご不明な点は給食センターまでお尋ねください。
学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食は持ち帰らないでください。

★給食献立予定表のデータ配信について
令和6年3月分より、給食献立予定表の配信は、学校保護者連絡システム「キッズビュー」によるデータ配信に変わります。
なお、浦安市ホームページには、引き続き掲載いたしますのでご利用ください。

★食器は大切に使いまわしを。
★笑顔のある食卓でひとがらびの栄養補給。毎月19日は「食育の日」です。
★給食はよくかんで食べまじょう。
★給食はよくかんで食べまじょう。

★笑顔のある食卓でひとがらびの栄養補給。毎月19日は「食育の日」です。
★給食はよくかんで食べまじょう。
★給食はよくかんで食べまじょう。