

Main menu table with columns for date, day, dish name, ingredients, and energy/nutrient values.

◎こんだてひょうをみて、ひにちマークのあるひは、わすれないでせいでけいな「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「がっこうきゅうしよくせつしゅきじゅん」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。

Summary table for energy and nutrients: エネルギー, たんぱくしつ, ししつ, えんぶん.

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、イクラ、キウイフルーツです。

食品においては、コンタミネーションの可能性がります。

笑顔のある食卓で心とからだの栄養補給。毎月19日は「食育の日」です。

・食には骨があります。注意して食べましょう。 ・食器は大切に使いましょう。 ・給食はよくかんで食べましょう。

【今月の献立について】

5月5日、端午の節句は男の子の成長を願って祝う行事です。「よろいかぶと」や「こいのぼり」を飾ったり、「ちまき」や「かしわもち」を食べたり、お風呂に菖蒲の葉を入れた「菖蒲湯」に入ったりする習わしがあります。

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。

