

Main menu table with columns for date, day, menu name, ingredients, and nutritional values (Energy, Protein, Fat, Fiber).

◎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。

Summary table for energy, protein, fat, and fiber content per meal.

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。

★14日(金)千葉県民の日献立

6月15日は県民の日です。14日の給食は、いわし、大根、人参、小松菜、里芋、のりなど千葉県でよくとれる食材を使った献立にしました。

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。
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。

