

Main table with columns: 日曜 (Day/Week), 献立 (Menu), 主な材料とそのはたらき (Main ingredients and their functions), エネルギー (Energy), たんぱく質 (Protein), 脂質 (Fat), 塩分 (Salt). Includes allergen information and a note: * アレルゲンの表記ではありません (Allergen labeling is not provided).

・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。
・魚には骨があります。注意して食べましょう。
・給食はよくかんで食べましょう。
・食器は大切に使いましょう。
◎都合により献立内容を一部変更することがありますのでご了承ください。
◎日付に○マークのある日は、忘れないで清潔な「はし」を持ってきてください。
◎基準値は、文部科学省から出ている「学校給食摂取基準」をもとにしています。

◎今月の献立について
8月28日(木):「豚丼」、「白玉とみかんゼリーのポンチ」この日は豚丼です。豚肉にはたんぱく質やビタミンB1が含まれ、夏バテを予防すると言われてます。暑い日が続きますので、しっかり食べて暑さを乗り切りましょう。また冷たいデザートに白玉とみかんゼリーのポンチも出します。白玉とゼリーで見た目も涼しげなデザートです。白玉はよくかんで食べてください。
9月9日(火):「重陽(ちようよう)の節句」五節句(1月7日、3月3日、5月5日、7月7日、9月9日)の一つで、菊の節句とも言われます。菊は不老長寿の霊草といわれ、災厄を払うとされてきました。給食では食用の菊の花を使った「菊花和え」を出します。
9月30日(火):「和梨と梨ゼリーのポンチ」和梨は夏から秋にかけて多く回り、シャキシャキとした食感とさっぱりとした甘さが特徴です。この日は梨ゼリーやパン、ももと合わせてポンチを作ります。(果物は缶詰を使用します。)

大切なお知らせとお願い
○献立表のおもな材料は、食物アレルギーのための食品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。市ホームページにも掲載しています。
○食品製造工場、及び給食センターでは、献立以外の食材の調理をする場合もあり、調理工程(揚げ油、ゆで汁、調理器具等)から食物アレルギーの原因となる食材が混入する(コンタミネーション)可能性があります。
○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、イクラ、キウイフルーツ
です。なお、以上の食品をはじめ、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。
○給食センターでは、鶏卵をはじめとした加熱調理する食材は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、アレルギーの面における完全加熱を行っていない製品もあります。
○海産物は、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。
○揚げ油は、数回続けて使用しています。
○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。