

Main menu table with columns for date, meal name, ingredients, and energy/nutrient values. Includes a header section for allergen information: 'おもなざいりょうとそのはたらき \*しよくもつアレルギーのひょうきではありません'.

◎こんだてひょうをみて、○マークのあるひは、わすれないうでせいけつな「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「がっこうきゆ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。

Table with 5 columns: Energy, Protein, Fat, Carbohydrate, and Fiber. Rows for 'きじゅんち(3・4ねんせい)' and 'こんげつのへいきんち'.

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、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。

★13日(金)千葉県民の日献立 15日は千葉県民の日です。13日の給食は、いわし、大根、人参、小松菜、里芋、のりなど千葉県でとれた食材を使った給食にしました。

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。



6月4日~10日は食と心の健康週間です!