

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

③こんだてひょうをみて、○マークのあるひは、わすれないでせいでつな「はし」をもってきてください。
④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せつしきじゅん」をもとにしています。
⑤こんげつつへのいきんちは、3、4ねんせいをきじゅんにしたものです。

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、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。

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下さい。
「食品材料一覧表」は、市ホームページに掲載しています。
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観点から、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。