

Table with columns: 日付, 曜, 献立名, 献立名, たまご, 乳製品, えび, か, 主要材料 (赤), 主要材料 (緑), 主要材料 (黄), エネルギーたんぱく質, 脂質, 食塩. Rows 1-30.

\*はカミカミメニューです。(よくかんでたべましょう)
※ 食品衛生法の改正にともない、アレルギー物質の特定原材料を表示しています。
「そば」は、給食では使用ませんが、ソフトめん・うどん・中華めんの製造工場では「そば」を使用した製品を作っています。
使用されている食品がわかるように献立名の横に\*印をつけました。ただし、加工食品(ベーコン・フライ類・デザート類など)は入札して購入するため、十分な表記ができない場合があります。また、調味料等については、記載してありません。心配な場合は必ず学校へ確認をしてください。
なお、パン・牛乳についてはアレルギー物質の表示を省略しました。全てのパンに小麦と脱脂粉乳が使用されています。全てのめんにも小麦が使用されています。
しらす干し・海藻類等は、「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。
※ 「落花生」は、給食では使用しません。
※ 献立名を横に見ていくと、その献立に使用されている主要材料が示されています。
※ 天候不順等の都合により、献立が変更になる場合があります。

学校給食摂取基準
1・2年 530 kcal, 21.9 g, 14.7 g
3・4年 650 kcal, 26.8 g, 18.0 g
5・6年 780 kcal, 32.2 g, 21.7 g

※栄養表示は、中学生(3・4年生)のものです。

毎月19日は、食育の日