

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目及び下記の品目について表示しています。

学校給食の
基準量

E=エネルギー
650 Kcal

P=タンパク質
21.1~32.5 g

F=脂質
14.4~21.7g

表示義務(特定原材料)7品目

その他

卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、そば、かに
※ 醤油と酢に含まれる「小麦」は表示していませんが、微量の小麦成分が含まれております。
※ 詳しい情報が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室(給食センター)までお問い合わせください。
※ 給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。

いか・たこ・貝類・アーモンド・ピスタチオ・大豆・鮭・さとう・チーズ・大麦
※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。
※ 配合表を基に表記しているため、表示義務7品目以外の食品については表記されていない場合もあります。
※ 給食で使用するもずくやアサ、チリメンなどにエビ・カニが混ざる可能性があります。

Table with columns: 日, 曜日, こんだて, (あか) おもに体をつくるものになる食品, (きいろ) おもにエネルギーのものになる食品, (みどり) おもに体の調子を整えるものになる食品, 調味料由来. Rows include dates from 1st to 29th of the month, listing menu items and their allergen components.