



WEB版

Table with columns: 日にち, ようび, こんだて, 特定原材料等のアレルギー, 熱や力になる食品, 血や肉・骨になる食品, 体の調子を整える食品, おしらせ. Rows 7-30.

- 1. 材料の都合により、献立が変更になることもありますが、ご了承ください。
2. アレルギー等により使用材料や栄養価を知りたい方は学校へお問い合わせください。
3. ◆は栄養士訪問予定日です。

○特定原材料等について
表示が義務付けられている食品(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目)と、表示が推奨されている食品(あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、クルミ、ごま、さけ、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドの21品目)のことをいいます。

学校給食の7つの目標

7 boxes with icons and text describing school lunch goals: 1. Health maintenance, 2. Food safety, 3. School life, 4. Nature appreciation, 5. Local food, 6. Food production, 7. Food safety.

給食時間の約束

6 boxes with icons and text describing school lunch time rules: 1. Hold bowl, 2. No talking, 3. No running, 4. No talking, 5. No talking, 6. Enjoy eating.

いただきます・ごちそうさま

「いただきます」にも「ごちそうさま」にも食べ物の命や食事を用意するためにかけた人たちの感謝の気持ちが込められています。

