



WEB版

Table with columns: 日 (Day), 曜日 (Day of Week), 献立 (Menu), 特定原材料等 (Allergen), 熱や力になる食品 (Energy/Fat), 血や肉・骨になる食品 (Protein/Calcium), 体の調子を整える食品 (Vitamins), 栄養価 (kcal), おしらせ (Notice). Rows include meals like ごはん, 牛乳, じゃがいも, etc.

- 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―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、クルミの8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、ごま、さけ、さば、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20品目)のことをいいます。

6つの基礎食品群 (6 Basic Food Groups) diagram showing categories 1-6 with icons: 1群 魚・肉・卵・豆・大豆製品, 2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻, 3群 緑黄色野菜, 4群 そのほかの野菜・果物, 5群 米・パン・めん・いも・砂糖, 6群 油脂.