



WEB版

Table with columns: 日 (Date), 曜日 (Day), 献立 (Menu), 特定原材料等のアレルギー (Allergens), 熱や力になる食品 (Energy/Fat), 血や肉・骨になる食品 (Blood/Meat/Bone), 体の調子を整える食品 (Body Balance), 栄養価 (kcal) (Nutrition), おしらせ (Notice). Rows include items like ごはん, 牛乳, 鶏肉, 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、くるみの8品目)と、表示が推奨されている食品(いか、いくら、オレンジ、マカダミアナッツ、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。

地産地消 地域で生産された農林水産物を地域で消費しようという取り組みを地産地消といいます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。

11月使用予定の県産食材
米、牛乳、りんごジュース、りんご、卵、長芋、大根、人参、ごぼう、白菜、ほうれん草など

食料自給率アップの取り組み
1. 今が旬の食べ物を選ぶ
2. 地元でとれる食材を食べよう
3. ごはん中心のバランスのよい食事をしよう
4. 食べ残しを減らそう
5. 自給率アップの取り組みを知り、応援しよう