



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 foods), 血や肉・骨になる食品 (Blood/meat/bone foods), 体の調子を整える食品 (Tonic foods), 栄養価 (kcal) (Nutritional value), おしらせ (Notice). Rows include meals like ごはん, サラダ, パン, 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。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。

○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、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21品目)のことをいいます。



学校給食の目標

Grid of 8 illustrations with text explaining school lunch goals: 1. Appropriate nutrition for health, 2. Understanding food in daily life, 3. Enriching school life, 4. Understanding nature, 5. Understanding food production, 6. Understanding regional food culture, 7. Understanding food production/flow, 8. Understanding food production/flow.

学校給食の食事内容

Meal content details: ②主菜 (Main course), ③副菜 (Side dish), ④汁物 (Soup), ⑤飲み物 (Beverage), ①主食 (Main staple), デザート (Dessert). Includes illustrations of food items and a diagram of the meal structure.