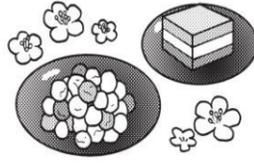


月 火 水 木 金

Table with 13 columns: エネルギー, たんぱく質, 脂質, カルシウム, マグネシウム, 鉄, ビタミンA, ビタミンB1, ビタミンB2, ビタミンC, 食物繊維, 食塩相当量. Rows include 学校給食摂取基準 and 3月分平均栄養量.

- ◆おはしは、家から持ってきてください。
◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
◆3日(金)の三色ゼリー・8日(水)のお祝いケーキは、業者が直接学校へ配送します。
◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
◆お米につきましては、現在、交野産ヒノヒカリを使用しています。
◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し安全な食材の提供につとめています。
◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
◆13日(月)のビーフカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。



献立表のアレルギー表示について

- ・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。
・米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。
・海産物、海産加工品は、えび・かきが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かきを捕食している場合があります。
・7日(火)の は、アレルギー対応食を表しています。
・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工品の詳しい内容をお知りになりたい方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表等配布申請書」を給食センターへ提出してください。



今日(3月27日)の献立: 磯煮, ヒレカツ, 肉団子スープ, キヤベツのオイスターソース炒め, 豆腐のみそ汁, さわらの西京焼き. Includes a section for '今月の地場産物' (Local products of the month) and '給食費口座振替のお知らせ' (Notice regarding school lunch fee payments).

明日(3月28日)の献立: じゃがいものそばろ煮, ひじきとウインナーの炒め物, たまごスープ, タッカルビ, お祝いすまし汁, 鶏肉の唐揚げ, タンタン麺, ラーメンの麺, 肉じゃが, かつおの混ぜご飯. Includes a section for 'ひなまつりこんだて' (Hinamatsuri celebration).