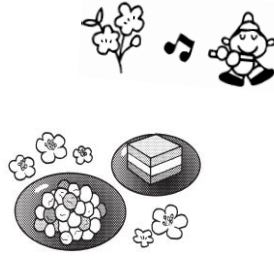


月 火 水 木 金

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。
◆7日(月)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。
◆4日(金)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。
・麦ご飯の麦は、大麦を使用しています。
・海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かにを捕食している場合があります。
・8日(火)の [缶] 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。

Main menu table for days 1-4. Day 1: (小麦・乳)パイパン, ジャがいもとベーコンの煮物, かつおのノルウェー風. Day 2: 春の旬たっぷりみそ汁, れんこんのはさみ揚げ, ツナときゅうりのサラダ. Day 3: (小麦・乳)減量レーズンパン, 醤油ラーメン, ラーメンの麺, ポークしょうまい. Day 4: 小麦ご飯, ビーフカレー☆, 春雨サラダ.

Main menu table for days 7-11. Day 7: 減量赤飯, たけのこのすまし汁, 鶏肉の唐揚げ. Day 8: (小麦・乳)黒糖パン, たまごスープ, 焼きビーフン. Day 9: 小麦ご飯, 豚汁, 鮭の塩焼き. Day 10: (小麦・乳)コッペパン, ABCスープ, ミートペースト. Day 11: 小麦ご飯, 春キャベツとちりめん煮浸し.