たんぱく質 脂質 カルシウム 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 エネルギ μ gRAE g mg mg mgmg mg g 学校給食 エネル ネルギー 4.52.0 摂取基準 650 ギーの13 Ø20~ 350 50 3.0 200 0.400.4025 以上 未満 (8~9才) $\sim 20\%$ 30% 10月分 24.419.5 592 294 81 2.7 162 0.50 0.53 22 4.8 2.2 平均栄養量 (16.5%)(29.6%)

- ◆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。
- ◆25日(水)の梨ゼリーは、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、北海道産のななつぼしを使用しています。
- ◆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(水)のチキンカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。

4日(水)は小学校運動会予備日のため、 コッペパンを提供します。 代わりに5日(木)はご飯を提供します。



今月の地場野菜





ほししいたけ さつまいも



がためし、ののかかだが 交野市の農家の方が こころこのでもつくださいました。 かんでもってくださいました。 かんでもってくださいました。 感謝して食べましょう。

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。
- ・6日(金)と27日(金)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。

