

Table with columns for month (月), fire (火), water (水), wood (木), and gold (金). It contains a detailed table of nutritional values for school lunch standards and average monthly intake, listing items like energy, protein, fat, calcium, iron, and vitamins.

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。
- 17日(水)と23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。



- ◆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。
- ◆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。
- ◆25日(木)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。
- ◆25日(木)のかたのジェラートは、業者が直接学校に配送します。



2024年も給食を楽しみにしていきましょう！



Main menu table for days 10-12. Day 10: 白みそ雑煮, ご飯, ぶり. Day 11: 肉団子スープ, タッカルビ, ちゃんぽん. Day 12: 減量ご飯, ラーメンの麺. Includes side notes on meal fee and local products.

Main menu table for days 15-19. Day 15: かぶのごま煮, 豚肉のしょうが炒め. Day 16: 豆乳のチャウダー, かつおのノルウェー風. Day 17: うずら卵入り関東煮, キャベツの塩麹炒め. Day 18: ニョッキ入りクリームシチュー, カラフル野菜ソテー. Day 19: じゃがいものそばろ煮, 小松菜の和風和え.