

Month navigation bar: 月, 火, 水, 木, 金

Nutritional information table with columns for Energy, Protein, Fat, Calcium, Magnesium, Iron, Vitamin A, B1, B2, C, Fiber, and Sodium. Includes rows for 'School Lunch Intake Standard' and 'October Average Intake'.

- ◆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。
◆10日(木)のブルーベリータルトは、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、北海道産のななつば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。
◆7日(月)のポークカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。

今月の地場野菜
さつまいも
かたのし のうか かた
交野市の農家の方が
こころをこめて作ってくださいました。
かんしゃを
感謝して食べましょう。

23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24日(木)はご飯を提供します。



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。
・9日(水)と25日(金)の [アレルギー対応食のアイコン] 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。



給食費口座振替のお知らせ

Table for lunch fee reimbursement: 振替日 (4期) 10月28日(月)

前日までに、口座の残高確認をお願いいたします。

Main menu table for days 1-4. Day 1: チリコンカン, 切干大根のサラダ, コッペパン. Day 2: のっぺい汁, 豚丼, ご飯. Day 3: 肉団子スープ, 焼きビーフン, 黒糖パン. Day 4: マーボー豆腐, きれいの唐揚げ, ご飯.

Main menu table for days 7-11. Day 7: ポークカレー☆, 三色サラダ, ご飯. Day 8: 鶏肉とじゃがいものスープ, ミンチカツ, ご飯. Day 9: えび入り高野豆腐の含め煮, 彩りサラダ, ご飯. Day 10: じゃがいものそばろ煮, キャベツの塩麴炒め, ご飯. Day 11: クックル, ホキのトマトソースがけ, 減量キャロットピラフ.

10月7日~11日の1週間は毎日ご飯の献立になります。

