

Main table with columns for date, day, menu, ingredients, and nutritional values (Energy, Protein, Fat, Salt).

・笑顔のある食卓で心とからだの栄養補給、毎月19日は「食育の日」です。
・魚には骨があります。注意して食べましょう。
・給食はよくかんで食べましょう。
・食器は大切に使いましょう。

◎都合により献立内容を一部変更することがありますのでご了承ください。
◎日付に○マークのある日は、忘れないで清潔な「はし」を持ってきてください。
◎基準値は、文部科学省から出ている「学校給食摂取基準」をもとにしています。

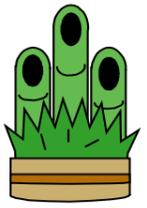
Table with 5 columns: Energy, Protein, Fat, Salt, and their respective values for standard and this month's average.

◎今月の献立について
9日(木) 1月7日は人日の節句です。7種類の若菜を入れたおかゆを食べ、無病息災を願います。
給食では、せり、すずな、すずしろ、を入れた「七草風きりたんぼ汁」を出します。
10日(金) 1月11日は鏡開きです。鏡開きでは、歳神様にお供えていた鏡餅を下げて、おしるこなどにして食べ、家族の健康や幸福を願います。給食では、白玉餅を使って「あずき白玉」を出します。白玉餅はよくかんで食べましょう。



大切なお知らせとお願い

- 献立表のおもな材料は、食物アレルギーのための食品表記ではありません。
○献立表のおもな材料は、食物アレルギーのための食品表記ではありません。
○食品製造工場、及び給食センターでは、献立以外の食材の調理をする場合もあり、調理工程(揚げ油、ゆで汁、調理器具等)から食物アレルギーの原因となる食材が混入する(コンタミネーション)可能性があります。
○給食センターでは以下の食品は使用しません。
ピーナッツ(落花生)、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、けし、まつ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、そば、イクラ、キウイフルーツです。なお、以上の食品をはじめ、給食センターで使用するすべての食品においては、コンタミネーションの可能性がります。
○給食センターでは、鶏卵をはじめとした加熱調理する食材は85℃以上の加熱を行っておりますが、マヨネーズなどの調味料類、既製品のデザート類は衛生面の殺菌加熱であり、アレルギーの面における完全加熱を行っていない製品もあります。
○海産物は、捕獲・採取の際に他の海産物が混入する可能性があります。
○揚げ油は、数回続けて使用しています。
○学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食は持ち帰らないでください。



1月24日~30日は「学校給食について知ろう!」
24日~30日は全国学校給食週間です。この期間は昔の給食をイメージした献立、千葉県で多く取れる食材を取り入れた献立を出します。食べ物に感謝の気持ちをもって食べましょう。

