

Main menu table with columns for date, meal name, ingredients, and nutritional values (Energy, Protein, Fat, Carbohydrates).

©こんだてひょうをみて、○マークのあるひは、わすれないでせいけつな「はし」をもってきてください。
©きじゅんちは、もんぶかがくしょうからでている「がっこうきゅうしょくじっしきじゅん」をもとにしています。
©こんげつのへいきんちは、3、4ねんせいをきじゅんにしたものです。

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、これらの食品をはじめ、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。

なぜ、節分に豆をまくの? 2025年の節分は2月2日です。
季節の変わり目は体調を崩しやすくなる人も多いと思いますが、昔の人は、これを「鬼(邪気)」の仕業と考え、災いや疫病をもたらす鬼を追い払い、幸福を招くための風習が「鬼は外、福は内」の掛け声で行われる豆まきです。
今年は2月2日が節分ですが、給食では3日に福豆が出ます。

大切なお知らせとお願い
献立内容は、都合により変更する場合があります。
献立表のおもな材料表記は、食物アレルギーのための表記ではありません。
食物アレルギーのある方は必ず「食品材料一覧表」でご確認ください。
必要な方は担任教諭に申し出て下さい。
「食品材料一覧表」は、市ホームページに掲載しています。
調理工程において、食品製造工場及び給食センターでは、揚げ油、ゆで汁、調理器具等からのコンタミネーションの可能性がります。
揚げ油は数回続けて使用しています。
海産物などには、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。
給食センターでは、鶏卵など加熱調理を要する食材については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、アレルギーに完全加熱を行っていない製品もあります。
ご不明な点は給食センターまでお尋ねください。
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。

感染症に負けない体をつくろう
手洗い・うがい、バランスのとれた食事、十分な睡眠、適度な運動