

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

◎こんだてひょうをみて、ひにちに○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。

Summary table for energy, protein, fat, and carbohydrates for different menu items.

●9日(木)・・・いもぜんざい

日本は昔から、お正月に供えたかがみもちで「ぜんざい」を作る習慣があります。甘く煮たあずきとおもちが入った「ぜんざい」を食べて、1年間の健康を願います。

●22日(水)・・・お話し給食「こまったさんのラーメン」をイメージして

「こまったさんのラーメン」にはおいしそうなラーメンがたくさん登場します。その中から、こまったさんが最後に作った麻婆ラーメンをイメージして作りました。

●24日(金)～30日(木)〈全国学校給食週間〉

明治22年に山形県の小学校で始まったとされる学校給食。戦争によって中止にされながらも、様々な歴史をたどり、現在まで続いています。

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ください。
「食品材料一覧表」は、市ホームページにも掲載しています。
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、アレルギーに關しての完全加熱を行っていない製品もあります。
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。
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。