

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

◎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。



Summary table for energy, protein, fat, and fiber content for the menu.

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、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、そばです。

★19日(火) 干産干消献立

わたしたちの住む千葉県は、海や川に囲まれ、水と緑の豊かな自然に恵まれており、お米や野菜などを作る...

大切なお知らせとお願ひ

- 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。
○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有ります。

