



WEB版

Main table with columns: 日にち, ようび, こんだて, 特定原材料等のアレルギー, 熱や力になる食品, 血や肉・骨になる食品, 体の調子を整える食品, おしらせ. Rows include items like 1 木 めん, 2 金 ごはん, 5 月 ごはん, 6 火 ごはん, 7 水 ごはん, 8 木 パン, 9 金 ごはん, 12 月 ごはん, 13 火 ごはん, 14 水 ごはん, 15 木 めん, 16 金 ごはん, 19 月 ごはん, 20 火 ごはん, 21 水 ごはん.

- 1. 材料の都合により、献立が変更になることもありますが、ご了承ください。
2. アレルギー等により使用材料や栄養価を知りたい方は学校へお問い合わせください。
3. ◆は栄養士訪問予定日です。

○特定原材料等について
表示が義務付けられている食品(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目)と、表示が推奨されている食品(あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、クルミ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンドの21品目)のことをいいます。

世界の料理について知ろう!

Table with 5 columns: ブラジル, フランス, 台湾, イギリス, 中国. Each column contains a title, a description of the cuisine, and an image of a representative dish like シュラスコ, ポトフ, 三杯鶏, スコッチエッグ, 青椒肉絲.