

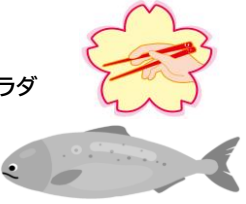
2月 献立表(前半)



3学期は、卒業を控えた6年生のリクエストメニューが給食に登場します！
献立で下線が引いてあるメニューが、リクエストに繋がったメニューです！



台東区立 千束小学校
校長 山宮 秀和
栄養教諭 善方 祐望

日	献立名	血や肉になる (たんぱく質・無糖質)	熱や力の元になる (炭水化物・油)	体の調子を整える (ビタミン)	ひとくちメモ	エネルギー たんぱく質 脂質
3月	㊦ 節分献立 ㊦ いわしのかば焼き丼 豆まき大豆サラダ かみなり汁 牛乳		まいわし 大玉 厚けずり鮎、だし昆布、木綿豆腐 軟用牛乳	薄白米、強化米、白ごま、米粉、でんぷん、揚げ油、三温糖 揚げ油、でんぷん、ごま油、サラダ油、三温糖、フタツタの油 ごま油 	節分とは「季節の分かれ目」という意味です。昔は「立春」で冬が終わり、春になって一年が始まると考えられていたので、立春の前日の節分は大晦日のように特に大切にされ、行事として伝えられてきました。鬼が嫌がる豆やいわしを食べて、一年の無事を祈りましょう。※今年の節分は2月2日です。 また、「かみなり汁」とは、豆腐を油で炒めるときにバリバリと雷のような音がすることから名前がついたそうです。	644 kcal 25.6 g
4月	☆ 立春献立 ☆ & ☆ ラッキーにんじんデー ☆ ご飯 春巻き 茎わかめサラダ 立春大吉豆腐のスープ 牛乳		餅白米、強化米 餅ももせん切り肉 くきわかめ 餅ごし豆腐 軟用牛乳	薄白米、強化米 ごま油、揚げ油、でんぷん、小麦粉、春巻きの皮、揚げ油 砂糖、ごま油、白ごま にんじん、だいこん、こまつな、えのきたけ 	節分の翌日、2月3日から暦の上では春になります。立春には、「立春大吉」と書かれた厄除けの札を貼って、1年の無病息災を願いました。 また、白い物は邪気を払うとされていたことから、立春に食べる豆腐を「立春大吉豆腐」といい、食べると「健康な体に幸福を呼びこむ」といわれています。この日はスープにたっぷり入れます。 また、春巻きは立春に新芽を出す野菜を使って作っていたことから名前が付いたそうですよ。	578 kcal 20.1 g
5月	㊦ 東京都だって地産地消献立(八丈レモン) ㊦ 八丈レモントースト ホワイトシチュー ピクルス 牛乳		薄白米、強化米、無塩バター、はちみつ、グラニュー糖 ベーコン、鶏こま肉、国産牛乳、生クリーム 砂糖、ごま油 軟用牛乳	レモン サラダ油、じゃがいも、有塩バター、小麦粉 にんじん、玉葱、キャベツ、ぶなしめじ だいこん、キャベツ、にんじん 	八丈レモンは、東京都八丈島の特産品です。まろやかな酸味とジューシーさが楽しめる、樹上で完熟させたレモンです。そのため、ふつうのレモンよりひとまわり大きく、その大きさは普通のレモンの2〜3倍といわれています。 レモンの皮独特の苦みが少なく、皮ごと丸ごと料理に活用できます。 2025年2月現在、八丈島では28名の生産者が栽培に取り組まれています。	691 kcal 24.3 g
6月	㊦ 初午献立 ㊦ 江戸千住ねぎ入り親子とじうどん いなり寿司 畑菜のからし和え 牛乳		鶏こま肉、卵、厚けずり鮎、だし昆布 油揚げ 軟用牛乳	水漬うどん、でんぷん 餅白米、三温糖 	初午とは、2月最初の午の日のことで、豊作や開運を願って、各地の稲荷神社で盛大にお祭りがおこなわれます。農耕の神様をまつ稲荷神社は、昔からとても身近な神社で、稲荷神のおつかいとされるきつねの好物の「油揚げ」や「いなりずし」などをお供えします。また、京都ではこの日に京野菜の「畑菜のからし和え」を食べる風習があるそうです。ほかには地域によって、「初午団子」や「しもつかれ」を食べます。	679 kcal 32.8 g
7月	☆ 事始め献立 ☆ わかめご飯 五目玉子焼き 白菜のごま和え おこし汁 牛乳		炊き込みわかめ 鶏きり肉、卵 厚けずり鮎、だし昆布、鶏こま肉、木綿豆腐、あずき(乾)、おみそ 軟用牛乳	餅白米、強化米、白ごま サラダ油、三温糖 砂糖、白すりごま サラダ油、こんにゃく、栗芋 	2月8日は「事始め」といい、昔から農業を始める目安の日とされています。この日の給食に出してる「おこし汁」という、小豆が入った汁を飲み体をあたためました。また、2月8日は「針供養」の日です。今では家庭での針仕事は少なくなりましたが、昔は暮らしに欠かせない物でものでした。1年使って折れたり曲がったりした針を、豆腐やこんにゃくのようなやわらかいものに刺して供養し、針仕事を休みます。	615 kcal 28.4 g
10月	㊦ 旬を味わう(銀ひらす) ㊦ & // はし使い練習献立(集める、切り分ける) // ご飯 銀ひらすの煮つけ かみかみ切干大根サラダ じゃがいものみそ汁 りんご 牛乳		銀ひらす わかめ、おみそ、白みそ 軟用牛乳	餅白米、強化米 三温糖 白ごま、ごま油、砂糖 じゃがいも 	銀ひらすは別名「シルバー」と呼ばれています。寒い時期が旬とされ、たんぱくな白身でくせがないお魚です。 さて、今月の給食目標は「マナーを守って食べよう」です。箸の使い方、姿勢、食器の持ち方や置き方など、毎日の食事で意識しましょう。この日は魚の煮つけを箸で上手に食べたり、ご飯粒を集めたりする練習をします。	553 kcal 22.5 g
12月	☆ 江戸千住ねぎを味わう ☆ キムチチャーハン バンサンスー 江戸千住ねぎ入りわかめスープ カップ杏仁豆腐 牛乳		餅ももせん切り肉 ローズハム 木綿豆腐、わかめ(生) 軟用牛乳	餅白米、強化米、ごま油、白ごま 餅固はるのめ、砂糖、ごま油 	1月に、2年生は生活科で育てている江戸千住ねぎの追肥や土寄せ、水やりをしました。現在順調に大きく育っています。 2年生が準備を進めている「ねぎパーティー」は2月26日に開催予定です。1年間お世話をした江戸千住ねぎを収穫して、おいしくいただいたり、江戸千住ねぎができるまでの様子を発表したりします。	542 kcal 19.5 g
13月	㊦ 教科関連献立(5年生 社会科「水産業のさかなな地域」) ㊦ ご飯 ちくわの2色揚げ みそドレツナサラダ 冬瓜入りすまし汁 牛乳		焼きたけのこ ツナ、白みそ 餅ごし豆腐 軟用牛乳	餅白米、強化米 小麦粉、揚げ油 砂糖、ごま油 	5年生は、社会科で水産業について学習しました。教科書には水産加工品について「かつお節」が紹介されていますが、ほかにもこの日の給食に出ている「ちくわ」や「ツナ」、「青のり」も水産物を原材料にして加工してできたものですね。 社会科の学習と結びつけながら、給食に登場する水産加工品について紹介する予定です。	566 kcal 20.8 g
14月	㊦ 食品ロス削減献立 ㊦ スパゲティ大豆入りミートソース コーンサラダ パンの耳で作ったラスク 牛乳		大豆、鶏むき肉、粉チーズ きな粉 軟用牛乳	スパゲティ、有塩バター、オリーブ油 サラダ油 食パン(厚)、グラニュー糖 	6年生のリクエストにも上がっているラスクは、いつもお世話になっているパン屋さんから、廃棄予定のものをいただいて作っています。 おいしく食べて、食品ロスを削減しましょう。	609 kcal 28.1 g

2月栄養価平均(3・4年生)
エネルギー 625kcal
たんぱく質 24.7g

千束小学校栄養摂取基準量(3学期身体測定結果中央値より)
1・2年生:561kcal 3・4年生:674kcal 5・6年生:755kcal
※たんぱく質の摂取基準量は摂取エネルギー全体の13〜20%



毎日の給食をHPで公開しています。
ぜひご覧ください！

※2月下旬からHPが移行されます。

2月 献立表(後半)

3学期は、卒業を控えた6年生のリクエストメニューが給食に登場します！
献立で下線が引いてあるメニューが、リクエストに繋がったメニューです！

台東区立 千束小学校
校長 山宮 秀和
栄養教諭 栄養 善方 祐望

日	献立名	血や肉になる (たんぱく質・無機質)	熱や力の元になる (炭水化物・油)	体の調子を整える (ビタミン)	ひとくちメモ															
17月	🍷 展覧会メニュー 🍷 お絵かきオムライス カラフルサラダ きゃべつのスープ 牛乳		<table><tr><td>鶏もも小肉(卵)</td><td>鶏白米、強化米、有塩バター・サラダ油</td><td>にんじん、玉葱、マッシュルーム、グリーンピース(冷凍)</td></tr><tr><td>大豆</td><td>サラダ油</td><td>キャベツ、ピーマン、とうもろこし(冷凍)、にんじん</td></tr><tr><td>鶏こま肉</td><td>サラダ油</td><td>にんじん、キャベツ、もやし</td></tr><tr><td>飲用牛乳</td><td></td><td></td></tr></table>	鶏もも小肉(卵)	鶏白米、強化米、有塩バター・サラダ油	にんじん、玉葱、マッシュルーム、グリーンピース(冷凍)	大豆	サラダ油	キャベツ、ピーマン、とうもろこし(冷凍)、にんじん	鶏こま肉	サラダ油	にんじん、キャベツ、もやし	飲用牛乳			2月20日から始まる展覧会に合わせて、給食でもアートを楽しんでもらいたいと思います。 この日は、オムライスの卵をキャンパスにして、ケチャップでお絵描きしてもらいます。 展覧会メニューの作品は、展覧会に合わせて掲示する予定です。	621 kcal 26.6 g			
	鶏もも小肉(卵)	鶏白米、強化米、有塩バター・サラダ油	にんじん、玉葱、マッシュルーム、グリーンピース(冷凍)																	
	大豆	サラダ油	キャベツ、ピーマン、とうもろこし(冷凍)、にんじん																	
	鶏こま肉	サラダ油	にんじん、キャベツ、もやし																	
飲用牛乳																				
18火	🍷 展覧会メニュー 🍷 ハヤシライス ポテトサラダ 色が変わる!?不思議なゼリー 牛乳		<table><tr><td>鶏もも小肉、粉チーズ</td><td>鶏白米、強化米、サラダ油、有塩バター・小麦粉</td><td>玉葱、にんじん、マッシュルーム</td></tr><tr><td></td><td>じゃがいも、マヨネーズ(卵不使用)、食パン(卵)</td><td>にんじん、とうもろこし(冷凍)、きゅうり</td></tr><tr><td>野菜類</td><td>砂糖、はちみつ</td><td>レモン(果汁、生)</td></tr><tr><td>飲用牛乳</td><td></td><td></td></tr></table>	鶏もも小肉、粉チーズ	鶏白米、強化米、サラダ油、有塩バター・小麦粉	玉葱、にんじん、マッシュルーム		じゃがいも、マヨネーズ(卵不使用)、食パン(卵)	にんじん、とうもろこし(冷凍)、きゅうり	野菜類	砂糖、はちみつ	レモン(果汁、生)	飲用牛乳			この日のデザートは、なんとシロップをかけてかきまぜると色が変わるゼリーです！パタフライビーで作ったゼリーは、アントシアニンという色素で青っぽい色をしています。そこにレモンで作ったシロップを加えることで酸性になり、紫っぽい色に変化します。	732 kcal 21.6 g			
	鶏もも小肉、粉チーズ	鶏白米、強化米、サラダ油、有塩バター・小麦粉	玉葱、にんじん、マッシュルーム																	
		じゃがいも、マヨネーズ(卵不使用)、食パン(卵)	にんじん、とうもろこし(冷凍)、きゅうり																	
	野菜類	砂糖、はちみつ	レモン(果汁、生)																	
飲用牛乳																				
19水	🍷 食品ロス削減献立 🍷 & 🍷 千束幼稚園体験給食 🍷 リサイクルふりかけご飯 白身魚のさざれ焼き ごまドレ海藻サラダ かぶのみそ汁 牛乳		<table><tr><td>揚げずり餅、餅内昆布</td><td>鶏白米、強化米、三温糖、白ごま</td><td></td></tr><tr><td>ホホ、粉チーズ</td><td>サラダ油、マヨネーズ(卵不使用)、食パン(卵)</td><td></td></tr><tr><td>海藻ミックス、わかめ(生)</td><td>砂糖、おろしごま、ごま油</td><td>キャベツ、きゅうり、にんじん</td></tr><tr><td>漬物、おみそ、白みそ</td><td></td><td>かぶ、かぶ(葉)、えのきたけ</td></tr><tr><td>飲用牛乳</td><td></td><td></td></tr></table>	揚げずり餅、餅内昆布	鶏白米、強化米、三温糖、白ごま		ホホ、粉チーズ	サラダ油、マヨネーズ(卵不使用)、食パン(卵)		海藻ミックス、わかめ(生)	砂糖、おろしごま、ごま油	キャベツ、きゅうり、にんじん	漬物、おみそ、白みそ		かぶ、かぶ(葉)、えのきたけ	飲用牛乳			この日はだしをとった昆布や削り節をリサイクルしてふりかけにします。また、かぶも皮や葉を活用することで廃棄を減らし、食品ロス削減に貢献します。 また、この日は併設している千束幼稚園の体験給食です。3学期からはつき組さん、にじ組さんといっしょに体験給食に参加しています。今回はお魚にチャレンジします。	601 kcal 26.3 g
	揚げずり餅、餅内昆布	鶏白米、強化米、三温糖、白ごま																		
	ホホ、粉チーズ	サラダ油、マヨネーズ(卵不使用)、食パン(卵)																		
	海藻ミックス、わかめ(生)	砂糖、おろしごま、ごま油	キャベツ、きゅうり、にんじん																	
漬物、おみそ、白みそ		かぶ、かぶ(葉)、えのきたけ																		
飲用牛乳																				
20木	🍷 展覧会メニュー 🍷 お絵かきパン 肉だんごシチュー 小松菜サラダ 牛乳		<table><tr><td></td><td>食パン</td><td>ブレードパン、15g</td></tr><tr><td>豚ひき肉、豚骨用牛乳、ベーコン、生クリーム</td><td>生パン粉、サラダ油、じゃがいも、有塩バター・小麦粉</td><td>玉葱、にんじん、マッシュルーム</td></tr><tr><td>ベーコン</td><td>サラダ油、砂糖、白ごま</td><td>こまつな、もやし</td></tr><tr><td>飲用牛乳</td><td></td><td></td></tr></table>		食パン	ブレードパン、15g	豚ひき肉、豚骨用牛乳、ベーコン、生クリーム	生パン粉、サラダ油、じゃがいも、有塩バター・小麦粉	玉葱、にんじん、マッシュルーム	ベーコン	サラダ油、砂糖、白ごま	こまつな、もやし	飲用牛乳			この日はパンのキャンパスにジャムで絵を描いてもらいます。17日のケチャップでのお絵描きよりちょっと難しくなりますが、パンをちぎってみたり、スプーンやフォークをうまく使ったりしてパンとジャムで作品を作ってみましょう。	700 kcal 27.5 g			
		食パン	ブレードパン、15g																	
	豚ひき肉、豚骨用牛乳、ベーコン、生クリーム	生パン粉、サラダ油、じゃがいも、有塩バター・小麦粉	玉葱、にんじん、マッシュルーム																	
	ベーコン	サラダ油、砂糖、白ごま	こまつな、もやし																	
飲用牛乳																				
21金	🍷 展覧会メニュー 🍷 アートな手巻き寿司 具だくさんみそ汁 みかん 牛乳		<table><tr><td>卵、塩、け、ツナ、のり</td><td>鶏白米、砂糖、サラダ油、マヨネーズ(卵不使用)</td><td>きゅうり</td></tr><tr><td>木綿豆腐、おみそ、甘みそ</td><td>じゃがいも、こんにゃく</td><td>ごぼう、だいこん、にんじん</td></tr><tr><td></td><td></td><td>みかん</td></tr><tr><td>飲用牛乳</td><td></td><td></td></tr></table>	卵、塩、け、ツナ、のり	鶏白米、砂糖、サラダ油、マヨネーズ(卵不使用)	きゅうり	木綿豆腐、おみそ、甘みそ	じゃがいも、こんにゃく	ごぼう、だいこん、にんじん			みかん	飲用牛乳			この日はお皿がキャンパスに变身！ご飯にのり、卵にきゅうり、ツナや鮭…いろいろ準備した手巻き寿司の具材をどのように使う方あなたに！のりをちぎってみる？具材を全部使ってカラフルにしてみる？世界に一つしかない手巻きずしを作ってみましょう。	675 kcal 28.1 g			
	卵、塩、け、ツナ、のり	鶏白米、砂糖、サラダ油、マヨネーズ(卵不使用)	きゅうり																	
	木綿豆腐、おみそ、甘みそ	じゃがいも、こんにゃく	ごぼう、だいこん、にんじん																	
			みかん																	
飲用牛乳																				
25火	🍷 生産者につながる献立 🍷 マーボー丼 豆もやしの中華サラダ もりのさんちのせとか 牛乳		<table><tr><td>豚ひき肉、おみそ、木綿豆腐</td><td>鶏白米、強化米、サラダ油、ごま油、砂糖、でんふん</td><td>にんにく、しょうが、にんじん、たけのこ(レトルト)、干し椎茸、長ねぎ、にら</td></tr><tr><td>くきわかめ</td><td>サラダ油、ごま油、砂糖</td><td>お豆腐、おしょうが、にんじん、きゅうり、長ねぎ、しょうが</td></tr><tr><td></td><td></td><td>せとか</td></tr><tr><td>飲用牛乳</td><td></td><td></td></tr></table>	豚ひき肉、おみそ、木綿豆腐	鶏白米、強化米、サラダ油、ごま油、砂糖、でんふん	にんにく、しょうが、にんじん、たけのこ(レトルト)、干し椎茸、長ねぎ、にら	くきわかめ	サラダ油、ごま油、砂糖	お豆腐、おしょうが、にんじん、きゅうり、長ねぎ、しょうが			せとか	飲用牛乳			千束小学校に何度も果物を納品いただいている「もりの農園」さんは、柑橘類の大トロと呼ばれる「せとか」をハウス栽培で大切に育てています。水分管理を徹底し、濃厚な甘みを引き出しているそうです。 また、せとかはトゲのある品種で、かつ皮が柔らかいので傷つきやすく、きれいに育てるのが難しい高級柑橘といわれています。	574 kcal 23.8 g			
	豚ひき肉、おみそ、木綿豆腐	鶏白米、強化米、サラダ油、ごま油、砂糖、でんふん	にんにく、しょうが、にんじん、たけのこ(レトルト)、干し椎茸、長ねぎ、にら																	
	くきわかめ	サラダ油、ごま油、砂糖	お豆腐、おしょうが、にんじん、きゅうり、長ねぎ、しょうが																	
			せとか																	
飲用牛乳																				
26水	🍷 教科関連献立(5年生 社会科「これからの食料生産とわたしたち」) 🍷 米粉パン 鶏肉の玄米フレック焼き ゆできゃべつ 白菜のクリームスープ 牛乳		<table><tr><td></td><td>米粉パン</td><td></td></tr><tr><td>鶏もも切り身、粉チーズ</td><td>マヨネーズ(卵不使用)、パン粉、玄米フレック</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>キャベツ</td></tr><tr><td>鶏もも小肉、豚骨用牛乳</td><td>サラダ油、米粉</td><td>にんじん、玉葱、はくさい</td></tr><tr><td>飲用牛乳</td><td></td><td></td></tr></table>		米粉パン		鶏もも切り身、粉チーズ	マヨネーズ(卵不使用)、パン粉、玄米フレック				キャベツ	鶏もも小肉、豚骨用牛乳	サラダ油、米粉	にんじん、玉葱、はくさい	飲用牛乳			5年生は社会科で食料自給率について学習しています。日本の食料自給率は現在38%(令和5年度)決して高い数値とは言えません。日本の農業や水産業を盛んにしたり、世界的な気候変動があったときに困らないようにするため、食料自給率を上げるための取組が必要です。 そのひとつが、お米の積極的な活用です。ご飯をこれまで以上に食べるほかに、この日の給食に出ている米粉パンを食べたり、料理に米粉を使ってみたりすることが食料自給率を上げることに繋がります。	627 kcal 26.0 g
		米粉パン																		
	鶏もも切り身、粉チーズ	マヨネーズ(卵不使用)、パン粉、玄米フレック																		
			キャベツ																	
鶏もも小肉、豚骨用牛乳	サラダ油、米粉	にんじん、玉葱、はくさい																		
飲用牛乳																				
27木	🍷 季節の献立 🍷 & 🍷 幼稚園・保育園・1年生交流給食 🍷 ビーンズドライカレーライス パリパリ海藻サラダ 焼きりんご 牛乳		<table><tr><td>豚ひき肉、鶏ひき肉、ひよこめ(卵)</td><td>鶏白米、玉葱、強化米、有塩バター・サラダ油、小麦粉</td><td>にんにく、しょうが、セロリ、玉葱、にんじん、トマトピューレ、グリーンピース(冷凍)</td></tr><tr><td>海藻ミックス</td><td>砂糖、ごま油、フタタンの灰(生)、揚げ油</td><td>キャベツ、きゅうり、にんじん</td></tr><tr><td></td><td>有塩バター、グラニュー糖</td><td>りんご</td></tr><tr><td>飲用牛乳</td><td></td><td></td></tr></table>	豚ひき肉、鶏ひき肉、ひよこめ(卵)	鶏白米、玉葱、強化米、有塩バター・サラダ油、小麦粉	にんにく、しょうが、セロリ、玉葱、にんじん、トマトピューレ、グリーンピース(冷凍)	海藻ミックス	砂糖、ごま油、フタタンの灰(生)、揚げ油	キャベツ、きゅうり、にんじん		有塩バター、グラニュー糖	りんご	飲用牛乳			6年生からリクエストにりんごを使ったデザートが上がっています。焼きりんごは去年初めて給食で出しましたが、子供たちに大人気でした。バター、グラニュー糖、シナモンのシンプルな味付けで季節のりんごをおいしくいただきます。	640 kcal 20.6 g			
	豚ひき肉、鶏ひき肉、ひよこめ(卵)	鶏白米、玉葱、強化米、有塩バター・サラダ油、小麦粉	にんにく、しょうが、セロリ、玉葱、にんじん、トマトピューレ、グリーンピース(冷凍)																	
	海藻ミックス	砂糖、ごま油、フタタンの灰(生)、揚げ油	キャベツ、きゅうり、にんじん																	
		有塩バター、グラニュー糖	りんご																	
飲用牛乳																				
28金	🍷 教科関連献立(5年生 国語「大津いさんとガン」～鹿児島県郷土料理～) 🍷 & 🍷 生産者につながる献立 🍷 鶏飯 がね 久米原さんちのあんまりん 牛乳		<table><tr><td>豚、鶏こま肉</td><td>鶏白米、強化米、サラダ油、砂糖</td><td>たくあん、干し椎茸、しょうが、長ねぎ、ごぼう</td></tr><tr><td>豚骨用牛乳、卵</td><td>大豆油、さつまいも、小麦粉、三温糖</td><td>にんじん、ごぼう、にら</td></tr><tr><td></td><td></td><td>いちご</td></tr><tr><td>飲用牛乳</td><td></td><td></td></tr></table>	豚、鶏こま肉	鶏白米、強化米、サラダ油、砂糖	たくあん、干し椎茸、しょうが、長ねぎ、ごぼう	豚骨用牛乳、卵	大豆油、さつまいも、小麦粉、三温糖	にんじん、ごぼう、にら			いちご	飲用牛乳			第2回(令和6年2月)の「全国いちご選手権」で金賞を受賞した久米原農園さんのいちご「あんまりん」を給食で提供します。このレベルのいちごを給食で出すことはなかなかできません！一粒一粒、味わって食べてほしいと思います。 ちなみに、「あんまりん」は埼玉県オリジナルのいちごの品種で、酸味がひかえめで甘味を感じやすい味になっています。	595 kcal 21.7 g			
	豚、鶏こま肉	鶏白米、強化米、サラダ油、砂糖	たくあん、干し椎茸、しょうが、長ねぎ、ごぼう																	
	豚骨用牛乳、卵	大豆油、さつまいも、小麦粉、三温糖	にんじん、ごぼう、にら																	
			いちご																	
飲用牛乳																				

～献立について～

- 献立は変更になる場合があります。
- 衛生管理上、果物以外の食材はサラダを含めてすべて加熱しています。
- 食物アレルギー事故を防ぐため、本校では「そば」「ナッツ類」「キウイ」「グレープフルーツ」は給食で使用しません。また、「マヨネーズ」「練り物」「中華麺」等は卵不使用のものを使用します。

