



Main table for school lunch menu from March 2nd to 13th. Columns include dates (2日(月) to 13日(金)), meal types (ソフト麺, 麦ごはん, etc.), and detailed ingredient lists with quantities.

Main table for school lunch menu from March 16th to 26th. Columns include dates (16日(月) to 26日(木)), meal types (うどん, 食パン, etc.), and detailed ingredient lists with quantities.

※牛乳は毎日つきます。
※★印の食品原材料については、別紙『学校給食年間使用物資原材料配合表』(年度当初に対象者に配布済)に記載しています。
※【 】には、特定原材料8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)十準特定原材料20品目(アーモンド・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・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マグロ・アワビ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン)についてアレルギー表示をしています。
※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※ししゃもやわかさぎなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。また、えび、かにを食べている場合があります。
※青のり、海藻、魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。
※コンタミネーションについては記載していません。給食に使用する材料について、ご不明な点がありましたら、池田町大野町学校給食センター(TEL35-5511)までご連絡ください。

【アレルギー表示について】
★こいくちしょうゆ、★うすくちしょうゆ、★白しょうゆ【小麦、大豆】、
★大豆白絞油【大豆】、★ごま油【ごま】については毎回表示しません