

2026年4月献立明細表

分量は小学校中学年基準値、単位はすべてgです。

輪之内町学校給食センター

Main table with columns for dates (9(木) to 22(水)) and rows for ingredients and quantities. Includes sub-sections for '献立' (Menu) and '献立の材料' (Menu Materials).

Summary table showing energy and nutrient values (kcal, g) for each day's menu.

Continuation of the menu table for dates 23(木) to 30(木), including ingredients and quantities.

4月の行事&記念日 3択クイズ

3-choice quiz section with 6 questions (Q1-Q6) about April events and holidays, including illustrations of food and objects.

この食材表は、アレルギーや病気などで、食べてはいけない食品があるとき、あるいは朝・夕の食事と重ならないようにするときなどにご利用ください。
※献立は、気候・学校行事等により、やむを得ず変更することがございます。
※1食当たりのエネルギー、塩分量を記載しております。小学校のエネルギー、塩分量は、小学校中学年を基準にしたものです。
※アレルギー物質については、食品表示基準に基づき、28品目のみを記載しています。
特定原材料: えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)
特定原材料に準ずるもの: 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・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン
※加工食品の原材料詳細表は各学校にお知らせしています。必要な方は、学校にお問い合わせください。またその他のお問い合わせ等は、学校を通じて、給食センターまでご連絡ください。
※給食センターで揚げ物用に使用している大豆油は、数回繰り返し使用しています。
※丸ごと食べる魚(ししゃも、きびなぎ、わかさぎ、いわし等)については、魚卵を含んでいることがあります。
※サラダは、1食用ドレッシングを別付けするものと調理工程でドレッシングで調味して配食するものがあります。1食用のドレッシングを別付けする場合は、給食だより(表面)の献立名、イラストで記載します。
ほかの個包装食品(ジャム、エッグレスマヨネーズ、タルタルソース、ふりかけ等)も同じく献立名、イラストで記載します。

