

輪之内町学校給食センター

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。
 ※アレルギー物資については、食品表示基準に基づき、29品目のみを記載しています。
 特定原材料：えび・カシューナッツ・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・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ pistachio・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、きびなご、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、給食日より（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、ノンエッグマヨネーズ、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。



給食費は、食材費の高騰による負担軽減を図るため、国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金/重点支援地方交付金」を活用しています。

