

Main menu table with columns for date, day, dish name, ingredients, and energy/nutrient values. Includes items like 'ごはん', 'パン', 'サラダ', 'カレー', etc.

Continuation of the menu table for days 16-20, including items like 'ミートサンド', 'パン', 'カレー', 'ソフトめん', etc.

- ☆ 物質の都合により献立が変更になる場合があります。
☆ ※は業者から学校に配送されます。
☆ この献立表に記載されている食品は、主な材料であり、調味料やハンバーグ、春巻きなどの加工品に含まれるアレルギー等、食品のすべては記載してありません。
☆ 19日は「食育の日」です。『早寝・早起き・朝ごはん・テレビを止めて、楽しい食事』です。
☆ 今月の茨城県産の食材は「じゃがいも、かぼちゃ、みずな、チンゲンサイ、ピーマン、キャベツ、きゅうり、ズッキーニ、なす、ねぶかねぎ、ぶたにく」です。

\* 給食だより \*

梅雨が明け、もうすぐ夏休みです。夏休みを元気に過ごすためには、夏バテしないように食生活にも気を付けることが大切です。1日3食、栄養バランスよく食べましょう。

季節の行事 ~七夕~ section featuring illustrations of children and text about the festival on July 7th.

★7/8(木)はアレルギーフリーの献立です★

食物アレルギーとは、原因となる食べ物が体内に入ることによって、かゆみやじんましん、咳などの様々な症状が引き起こされることをいいます。8日の給食は、食物アレルギーをもつ人も安心して食べられるよう、特定原材料等28品目を使用しない献立にしました。

アレルギー特定原材料等28品目 and 推奨表示 sections with icons for allergens like wheat, soy, and eggs, and a list of approved ingredients like almonds and cashews.