

令和6年度
四国中央市立東部学校給食センター

※学校給食実施基準（文部科学省）に基づき、四国中央市児童生徒の実態を考慮した「学校給食摂取基準」を策定し、給食の提供を行っています。		エネルギー (kcal)	
※都合により、献立を変更する場合があります。		基準	630
※食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、加工食品の成分表や材料のグラム数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。		平均	626
※調味料は、アレルゲンのない「塩、こしょう、酢、酒、ローリエ、オレガノ、ナツメグ」は記載していません。			
※今月の地産地消の地域食品は、太字で表示しています。			
7 フリー アレルギーフリー アレルギー特定原材料7品目不使用 (卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)		28 7 アレルギーフリー アレルギー特定原材料7品目 + アレルギー準特定原材料21品目不使用 (7品目 + あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、豚肉、パナマ、バナナ、まいたけ、もも、やまいも、りんご、かぶ、かぼチャ、ごま、アモモ、セリナ)	