

6月分献立表<中学校>

令和7年度 四国中央市立東部学校給食センター

Main table containing menu items, ingredients, and nutritional information. Includes sections for '虫歯予防デー', 'ふるさと給食週間', '食育の日', and '残食調査週間'.

「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。
※部合により、献立を変更する場合があります。
※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。
※調味料は、アレルギーのない「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。
※今月の産地地酒の地域食材は、太字で表示しています。

アレルギーフリー 7フリー 7アレルギーフリー 7アレルギーフリー 7アレルギーフリー
アレルギーフリー7品目 + アレルギーフリー7品目 + アレルギーフリー7品目 + アレルギーフリー7品目
(卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生) (7品目 + あわび、いか、いくら、わかじき、キウイ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、豚肉、バナナ、鶏肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、かぶ、ごぼう、アボカド、セリ)