

12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

「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「学校給食換算基準」を策定し、給食の提供を行っています。

都合により、文献を読む場合があります。
文献によると、毎日歯磨きを実践していくと、細菌の付着を防ぐことができます。

・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、加工食品の成分表示や材料のクセ等も確認しておきましょう。

調味料は、アレルゲンのない
会員の地産地消の地域食材は、太字で表示しています

8 アレルギーフリー

(卵、

エネルギー (kcal)

基準

品目 對象20品目

材料20品目

・シ、カシュー、
・ナツ、もも

www.88

「飲食料」等に対する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カロリ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。各月の地産地消の地域食材は、太字で表示しています。

今月の地産地消の地域食材は、太字で表示しています。

**28
フリー** アレルギー・フリー アレルギー・特定原材料8品目
+ アレルギー・準特定原材料20品目不使用
(8品目 +アーベンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシュー・ナッツ、キウイ)

(8品目 +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
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)

Chlorophyll-a concentration (mg m⁻³)