

6月分献立表<小学校>

令和8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. Columns include date, menu name, ingredients, and energy/nutrient values. It is organized by month and day.

「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。

※都合により、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。 ※今月の産地産物の地域食材は、太字で表示しています。

9 フリー アレルギーフリー アレルギー特定原材料9品目不使用 (卵、乳、小麦、えび、かに、カキ、タケノコ、そば、落花生、くるみ)

29 フリー アレルギーフリー アレルギー特定原材料9品目 + アレルギー特定原材料20品目不使用 (9品目 + アーモンド、あわび、いか、いくら、わかげ、キウイ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、ビスケット、もも、やまいも、りんご、ごぼう)

Summary table for energy values. Columns: エネルギー (kcal), 基準 (630), 平均 (613).