

2022年(令和4年)10月分 学校給食献立表(小学校)第2地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。

※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校まで申し出ください。

Main table showing school lunch menus for days 3 through 17, including ingredients, quantities, and nutritional information.

Main table showing school lunch menus for days 18 through 31, including ingredients, quantities, and nutritional information.



兵庫県の食材を使っています

新型コロナウイルス感染症によって消費が減ってしまった兵庫県産食材を学校給食で使用します。

「味付けのり(兵庫県産味付けのり)」



原材料: 乾海苔、砂糖、蛋白加水分解物、みりん、食塩、昆布、かつお削り節

※特定原材料の使用はありません。 ※通常給食で使用しているものとは異なる規格(8切5枚入り)で提供します。

物資配合表

令和4年度(2022年度) 10月改訂版発布のお知らせ

下記物資の規格変更がありましたので、物資配合表を変更しました。

【原材料】小麦粉、小麦たんぱく、酸化防止剤(ビタミンE) ※特定アレルゲン:小麦

○…あかいろのしよくひん(おもにからだをつくるものとなるしよくひん) □…きいろのしよくひん(おもにエネルギーのもととなるしよくひん) △…みどりいろのしよくひん(おもにからだのちようしをとのえるものとなるしよくひん) ※上記材料は、天候等により急ぎ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー543kcal たんぱくしつ23.2g