

※都合により食材の一部を変更することがあります。□
※調理加工品を使用した場合は、主な材料で赤・黄・緑に分類しています。□

Main table containing 14 columns of meal planning data. Each column represents a day from 1 to 14. Each day's data includes: 日 (Day), 材料名 (Ingredient Name), 分量 (Quantity), 3色 (Color), アレルゲン (Allergen), 材料名 (Ingredient Name), 分量 (Quantity), 3色 (Color), アレルゲン (Allergen), 材料名 (Ingredient Name), 分量 (Quantity), 3色 (Color), アレルゲン (Allergen), 材料名 (Ingredient Name), 分量 (Quantity), 3色 (Color), アレルゲン (Allergen). Summary rows at the bottom of each day provide Energy (エネルギー), Protein (たんぱく質), and Fat (脂質) totals.

※都合により食材の一部を変更することがあります。□

※調理加工品を使用した場合は、主な材料で赤・黄・緑に分類しています。□

Table with 4 columns for dates 21 (火), 22 (水), 23 (木), 24 (金). Each column lists ingredients, quantities, and allergen information. Includes a '旬' (Seasonal) box for 'わかわか' (wakawaka) on 21st and 23rd.

Table with 4 columns for dates 27 (月), 28 (火), 29 (水), 30 (木). Each column lists ingredients, quantities, and allergen information. Includes a '旬' (Seasonal) box for 'わかわか' (wakawaka) on 27th and 29th.

Table for date 31 (金) listing ingredients, quantities, and allergen information.

※今月使用の地産産物(奈良県や香芝市でとれたもの)は、下線で示しています。
※一般的に魚は、えび・かにを捕食している可能性があります。
※「●」印の日は、はしがつきます。

「アレルギー」項目
特定原材料8品目と特定原材料に準ずるもの20品目を記載しています。

Table titled '特定原材料8品目と特定原材料に準ずるもの20品目の略語表記' listing abbreviations for 8 specific and 20 quasi-specific allergen materials.

旬 (Seasonal) icon and text: 旬の食材 (Seasonal ingredients), かみかみ献立 (Cuts menu), 地産地消 (Local production, local consumption), わくわく (Wakawaka) icon and text: わくわく献立 (Wakawaka menu).



Information box with QR code and text: 香芝市教育委員会のホームページでは、食材の産地や冷凍加工食品等の原材料・アレルギーの分かる資料を公開しています。 (On the homepage of the school education committee, we have published materials that show the origin of ingredients and frozen/processed food ingredients, and allergen information.)