

※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 12 columns of menu items, ingredients, and nutritional information for each day from May 1st to May 21st. Each day's menu is presented in a grid format with columns for item name, quantity, color, and allergen information.

※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 menu table with columns for date, material name, quantity, color, and allergen. It lists meals for 22nd (Friday), 25th (Monday), 26th (Tuesday), and 27th (Wednesday).

Menu table for 28th (Thursday) and 29th (Friday). It includes items like 'あじのてりやき' and 'なめこのみそしる'.

Information section including 'アレルギー項目' (Allergen items), a table of specific allergen names, and a note about local products.

月平均栄養価 エネルギー 447kcal たんぱく質 17.4g 脂質 13.2g

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 nutrition committee, we have published information on the origin of ingredients and frozen processed food, etc., so you can check the raw materials and allergens.)



～5月5日「端午の節句」(子どもの日)～

「菖蒲の節句」とも言われます。菖蒲湯に入って厄を払い、柏餅や、ちまきなどの行事食を食べて子どもたちの健やかな成長を願います。給食では、5月7日に端午の節句献立が出ます。

