



こんだて表〔小学校Bブロック〕

令和06年(2024年)4月

西宮市教育委員会 学校給食課

月日	4月12日(金)	4月15日(月)	4月16日(火)	4月17日(水)	4月18日(木)	4月19日(金)
献立名	ツナドレサンド(パン) ツナドレサンド(サラダ) ツナドレサンド(チーズ) ぎゅうにゅう みだくさんスープ	たきこみごはん ぎゅうにゅう こうやどうふのからあげ(揚) ゆでキャベツ マヨネーズ	ごはん ぎゅうにゅう さばのチヨリム ナムル ビーフンスープ	パン ぎゅうにゅう ホワイトシチュー フレンチサラダ	ごはん ぎゅうにゅう あつあつのカレーいため そうめんじる あじつけこざかな	パン ぎゅうにゅう にこみハンバーグ スパゲティソテー コンソメスープ
材料名および使用量(g)	パン(スライス) 1こ ● まぐろ(フレーク) 20 ● す 1 ● キャベツ 30 ▲ きゅうり 8 ▲ にんじん 5 ▲ あぶら 2 ● りんごす 1 ● さとう 0.3 ● しお 0.4 ● こしょう 0.01 ● スライスチーズ 1枚 ● ぎゅうにゅう 1本 ● ベーコン 7 ● じゃがいも 20 ● たまねぎ 20 ● にんじん 10 ● とうもろこし(粒・冷) 10 ▲ あかピーマン 3 ▲ パセリ 0.5 ▲ しょうゆ(淡) 1 ● しお 0.7 ● こしょう 0.02 ● チキンブイオン 10 ● ポークブイオン 4 ●	こめ 68 ● とりにく 32 ● かまぼこ 6 ● あぶらあげ 4 ● しいたけ 0.8 ▲ にんじん 12 ▲ けずりぶし 1.5 ▲ こんぶ(粉末) 0.05 ● しょうゆ(淡) 4.3 ● せいしゆ 3 ● しお 0.3 ● ぎゅうにゅう 1本 ● こおりどうふ 8 ● しょうゆ(濃) 3 ● さとう 2.5 ● みりん 0.6 ● しょうがじる 0.7 ▲ でんぶん 10 ▲ あぶら 2 ● キャベツ 35 ▲ マヨネーズ(袋) 1袋 ●	こめ 80 ● ぎゅうにゅう 1本 ● さば(焼) 1切 ● ねぎ 1.6 ▲ にんにく 0.2 ▲ しょうゆ(濃) 4.8 ▲ さとう 3.2 ● みそ 1.6 ● せいしゆ 0.8 ● す 0.8 ● チリパウダー 0.02 ● もやし 50 ▲ しお 0.4 ● ガーリック 0.01 ● ごまあぶら 0.5 ● やきぶた 5 ● ビーフン 7 ● しいたけ 0.5 ▲ にんじん 10 ▲ たけのこ(水煮) 5 ▲ ねぎ 5 ▲ しょうゆ(淡) 2 ● しお 0.6 ● こしょう 0.01 ● ごまあぶら 0.2 ● チキンブイオン 12 ● ポークブイオン 5 ●	パン 1こ ● ぎゅうにゅう 1本 ● とりにく 30 ● じゃがいも 50 ● たまねぎ 50 ▲ にんじん 20 ▲ グリーンピース 5 ▲ こむぎこ 4 ● バター 4 ● ぎゅうにゅう 40 ● しお 0.9 ● こしょう 0.02 ● あぶら 0.8 ● チキンブイオン 7 ● ポークブイオン 3 ● キャベツ 30 ▲ きゅうり 8 ▲ さとう 1.8 ▲ あぶら 0.9 ▲ りんごす 10 ▲ しお 0.3 ● さとう 0.3 ● こしょう 0.01 ●	パン 1こ ● ぎゅうにゅう 1本 ● ぶたにく(ミンチ) 15 ● ミニあつあげ 55 ● たまねぎ 15 ▲ にんじん 10 ▲ ねぎ 5 ▲ しょうが 0.5 ▲ にんにく 0.2 ▲ しょうゆ(濃) 3 ● みそ 2 ● さとう 1 ● せいしゆ 0.5 ● カレーこ 0.4 ● でんぶん 0.4 ● ごまあぶら 0.5 ● かまぼこ 7 ● そうめん 10 ● たまねぎ 10 ▲ ねぎ 5 ▲ けずりぶし 3 ● こんぶ(粉末) 0.05 ● しょうゆ(淡) 3.5 ● しょうゆ(濃) 0.5 ● みりん 0.5 ● しお 0.3 ● あじつけこざかな 1袋 ●	パン 1こ ● ぎゅうにゅう 1本 ● ハンバーグ 1こ ● トマトピューレー 8.5 ● ウスターソース 4 ● さとう 2 ● ぶどうしゆ(赤) 2 ● スパゲティ 15 ● ベーコン 5 ● アスパラガス 10 ▲ たまねぎ 10 ▲ しお 0.3 ● こしょう 0.02 ● あぶら 0.5 ● たまねぎ 30 ▲ にんじん 15 ▲ パセリ 0.5 ▲ しょうゆ(淡) 1 ● しお 0.9 ● こしょう 0.01 ● チキンブイオン 12 ● ポークブイオン 6 ●
E/P	569/24.8	615/24.9	586/25.8	565/23.8	602/26.4	599/25.8
月日	4月22日(月)	4月23日(火)	4月24日(水)	4月25日(木)	4月26日(金)	4月30日(火)
献立名	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり さけのかおりあえ(揚) みそしる	ポークカレーライス(ごはん) ポークカレーライス(ルウ) ぎゅうにゅう キャベツのあまずあえ	くろパン ぎゅうにゅう ぎょうざ(揚) ちゅうかサラダ とうふスープ	ごはん ぎゅうにゅう さわらのにつけ にんじんシリシリ みそしる	パン ぎゅうにゅう とりにくのパプリカに リヨネーズポテト はるさめスープ	キャベツとぶたにくのみそいためどん(ごはん) キャベツとぶたにくのみそいためどん(具) ぎゅうにゅう かきたまじる
材料名および使用量(g)	こめ 80 ● ぎゅうにゅう 1本 ● あじつけのり 1袋 ● さけ(角) 50 ● しょうがじる 0.5 ▲ せいしゆ 0.5 ● でんぶん 7 ● あぶら 4 ● たまねぎ 10 ▲ パセリ 0.4 ▲ さとう 2.9 ● しょうゆ(濃) 2 ● す 1.4 ● あぶらあげ 4 ● もやし 20 ● たまねぎ 25 ▲ ねぎ 5 ▲ けずりぶし 3 ● こんぶ(粉末) 0.05 ● みそ 9 ●	こめ 85 ● ぶたにく 30 ● たまねぎ 50 ▲ じゃがいも 40 ● にんじん 20 ▲ グリーンピース 5 ▲ しょうが 0.5 ▲ にんにく 0.2 ▲ こむぎこ 8 ● バター 2 ● あぶら 4 ● カレーこ 0.8 ● ウスターソース 4.5 ● しお 1.2 ● ケチャップ 1 ● しょうゆ(濃) 0.4 ● あぶら 0.8 ● チキンブイオン 6 ● ポークブイオン 3 ● ぎゅうにゅう 1本 ● キャベツ 30 ▲ にんじん 5 ▲ す 1.5 ▲ さとう 0.8 ● しょうゆ(淡) 0.5 ● しお 0.2 ●	くろパン 1こ ● ぎゅうにゅう 1本 ● ぎょうざ 2こ ● あぶら 3 ● もやし 40 ▲ きゅうり 10 ▲ しょうゆ(濃) 1.8 ▲ す 1.8 ● さとう 0.9 ● しお 0.2 ● ごまあぶら 0.2 ● からし 0.07 ● やきぶた 7 ● とうふ 40 ● にんじん 10 ▲ チンゲンサイ 10 ▲ たまねぎ 10 ▲ しょうゆ(淡) 2 ● しお 0.7 ● こしょう 0.01 ● でんぶん 1 ● チキンブイオン 9 ● ポークブイオン 4 ●	こめ 80 ● ぎゅうにゅう 1本 ● さわら(焼) 1切 ● しょうが 1.6 ▲ しょうゆ(濃) 5.1 ▲ さとう 2.9 ● せいしゆ 0.6 ● ハム 10 ● にんじん 30 ▲ しょうゆ(濃) 0.8 ● あぶら 1 ● けずりぶし 0.1 ● あぶらあげ 4 ● わかめ 0.7 ● たまねぎ 25 ▲ えのきたけ 5 ▲ ねぎ 5 ▲ けずりぶし 3 ● こんぶ(粉末) 0.05 ● みそ 9 ●	パン 1こ ● ぎゅうにゅう 1本 ● とりにくのパプリカに リヨネーズポテト はるさめスープ	こめ 80 ● ぶたにく(ミンチ) 45 ● キャベツ 55 ▲ にんじん 10 ● たまねぎ 15 ▲ しょうが 0.5 ▲ にんにく 0.2 ▲ あかだしみそ 3.6 ● さとう 2.4 ● しょうゆ(濃) 3.6 ● せいしゆ 0.5 ● ごまあぶら 0.5 ● でんぶん 2 ● ぎゅうにゅう 1本 ● たまご(液卵) 20 ● かまぼこ 5 ● たまねぎ 25 ▲ ねぎ 5 ▲ けずりぶし 3 ● こんぶ(粉末) 0.05 ● しょうゆ(淡) 3.5 ● しょうゆ(濃) 0.6 ● しお 0.3 ● でんぶん 1.5 ●
E/P	596/28.5	632/21.0	591/23.4	585/28.5	564/26.8	600/27.5

学校給食課だより No.543

ご入学・ご進級おめでとうございます

花の便りが各地で聞かれる季節となり、いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事  
で子供たちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学  
ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全  
や衛生に配慮しながら、おいしい給食づくりに努めていきます。

給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

<p><b>食事の重要性</b></p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する</p>	<p><b>心身の健康</b></p> <p>望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける</p>	<p><b>食品を選択する能力</b></p> <p>食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける</p>
<p><b>感謝の心</b></p> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ</p>	<p><b>社会性</b></p> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける</p>	<p><b>食文化</b></p> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ</p>

給食当番のお仕事編

<p>身だしなみを整えましょう</p>	<p>協力して準備をしましょう</p>	<p>1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう</p>	<p>汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等にそいましょう</p>
---------------------	---------------------	---------------------------	---------------------------------

給食の食べ方編

<p>よい姿勢で食べましょう</p>	<p>口をとじて、よくかんで食べましょう</p>	<p>立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう</p>
--------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------

【ヨーグルトドリンクについて】  
「ジョア」が商品名のため、令和6年度より「ヨーグルトドリンク」に表記を変更します。

E...エネルギー P...たんぱく質 ●印...赤色の食品(体を作るもとになる) ■印...黄色の食品(熱や力のもとになる) ▲印...緑色の食品(体の調子をととのえる)(揚)...揚げ物  
\*天候等により食材の一部が使用できない場合があります  
\*海産物については、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります  
\*西宮市の学校給食のホームページは次のアドレスでご覧になれます http://www.nishi.or.jp/ (西宮市のホームページ『学校教育』から)  
\*献立表は右のQRコードからもアクセスできます  
\*加工食品に使用している原材料については、学校給食課のホームページ「学校給食使用加工食品原材料一覧」でご確認ください



献立表〔中学校〕

令和06年(2024年)4月

西宮市教育委員会 学校給食課

月日	4月12日(金)	4月15日(月)	4月16日(火)	4月17日(水)	4月18日(木)	4月19日(金)
献立名	ご飯 牛乳 すきやき風 ごま酢あえ 味付小魚	ご飯 牛乳 さわらのフライ(揚) ゆでキャベツ 中濃ソース すまし汁	パン 牛乳 煮込みハンバーグ カレースパゲティ コンソメスープ	キャベツと豚肉のみそ炒め丼(ご飯) キャベツと豚肉のみそ炒め丼(具) 牛乳 肉団子スープ	パン 牛乳 みかんジャム ホワイトシチュー ツナドレサラダ	ご飯 ヨーグルトドリンク さばの煮付 切り干し大根の煮物 みそ汁
材料名および使用量(g)	米 100 ■ 牛乳 1本 ● 牛肉 40 ● 焼き豆腐 55 ● ふ 4 ● たまねぎ 70 ▲ 糸こんにゃく 45 ● にんじん 20 ▲ 白ねぎ 20 ▲ しょうゆ(濃) 8.3 ▲ 砂糖 4.2 ■ 塩 0.4 ● 油 0.8 ■ まぐろ(フレーク) 6 ● 酢 0.2 ● もやし 40 ▲ きゅうり 20 ▲ ごま 2 ■ 砂糖 1.4 ■ しょうゆ(濃) 1.4 ■ 酢 1.4 ■ 塩 0.4 ● 味付小魚 1袋 ●	米 100 ■ 牛乳 1本 ● さわら 1切 ● しょうが汁 1 ▲ 塩 0.5 ● ごしょう 0.05 ● 小麦粉 6 ■ パン粉 13 ■ 油 11 ■ キャベツ 50 ▲ 中濃ソース(袋) 1袋 ● 豆腐 50 ● かまぼこ 10 ● たまねぎ 15 ▲ ねぎ 7 ▲ けずりぶし 4 ● 昆布(粉末) 0.06 ● しょうゆ(淡) 3.8 ● しょうゆ(濃) 0.8 ● 塩 0.5 ●	パン 1こ ■ 牛乳 1本 ● ハンバーグ 1こ ● トマトピューレー 10 ● ウスターソース 5 ● ぶどう酒(赤) 3 ● 砂糖 2.3 ■ スパゲティ 15 ■ 豚肉 10 ● 大豆 3 ● カレー粉 0.2 ● たまねぎ 20 ▲ にんじん 7 ▲ パセリ 0.5 ▲ ウスターソース 2 ● 塩 0.4 ● カレー粉 0.2 ● ごしょう 0.02 ● 油 1 ■ たまねぎ 50 ▲ にんじん 15 ▲ パセリ 0.5 ▲ しょうゆ(淡) 1 ● 塩 1.1 ● ごしょう 0.02 ● チキンブイオン 17 ● ポークブイオン 7 ●	米 100 ■ 豚肉 50 ● キャベツ 60 ▲ にんじん 20 ▲ たまねぎ 40 ▲ しょうが 0.6 ▲ にんにく 0.3 ▲ 赤出し味噌 5 ● 砂糖 2 ■ しょうゆ(濃) 4.8 ● 清酒 1 ● ごま油 0.6 ● でん粉 3 ■ 牛乳 1本 ● 鶏つくね 35 ● もやし 30 ▲ 小松菜 15 ▲ にんじん 15 ▲ しょうゆ(淡) 1.7 ● 塩 0.7 ● ごしょう 0.01 ● チキンブイオン 7 ● ポークブイオン 3 ●	パン 1こ ■ 牛乳 1本 ● みかんジャム 1袋 ● 鶏肉 35 ● じゃがいも 60 ● たまねぎ 50 ▲ にんじん 20 ▲ マッシュルーム 10 ▲ グリーンピース 6 ▲ 小麦粉 5 ■ バター 5 ■ 牛乳 60 ● 塩 1.1 ■ ごしょう 0.03 ■ 油 1 ■ チキンブイオン 9 ● ポークブイオン 4 ● まぐろ(フレーク) 7 ● 酢 0.3 ● キャベツ 40 ▲ にんじん 10 ▲ 油 2.2 ■ りんご酢 1.1 ■ 砂糖 0.4 ■ 塩 0.4 ● ごしょう 0.01 ●	米 100 ■ ヨーグルトドリンク(プレーン) 1本 ● さば(焼) 1切 ● しょうが 2 ▲ しょうゆ(濃) 8 ● 砂糖 4.5 ■ 清酒 1 ● 油揚げ 4 ● 切り干し大根 7 ▲ にんじん 6 ▲ けずりぶし 0.8 ● 昆布(粉末) 0.02 ● 砂糖 1.7 ■ しょうゆ(濃) 2 ● 塩 0.3 ● わかめ 0.8 ● じゃがいも 35 ■ たまねぎ 30 ▲ ねぎ 7 ▲ けずりぶし 4 ▲ 昆布(粉末) 0.06 ● みそ 11 ●
E/P	738/30.4	826/37.6	760/33.8	723/31.4	760/30.2	716/34.0
月日	4月22日(月)	4月23日(火)	4月24日(水)	4月25日(木)	4月26日(金)	4月30日(火)
献立名	中華風ピラフ 牛乳 ぎょうざ(揚) ごまあえ	ツナドレサンド(パン) ツナドレサンド(サラダ) ツナドレサンド(チーズ) 牛乳 ミネストローネ	ご飯 牛乳 高野とうずら卵の五目煮 もやしと小松菜のナムル ヨーグルト	アップルパン 牛乳 メルルーサの甘酢炒め(揚) 豆腐スープ	ポークカレーライス(ご飯) ポークカレーライス(肉) 牛乳 フレンチサラダ	パン 牛乳 鶏肉のパブリカ煮 あげじゃが(揚) 卵スープ
材料名および使用量(g)	米 80 ■ 豚肉 40 ● しいたけ 1 ● たまねぎ 25 ▲ にんじん 20 ▲ たけのこ(水煮) 10 ▲ しょうゆ(濃) 5 ● 塩 0.5 ● ごしょう 0.01 ● ごま油 0.6 ● 油 1.5 ■ チキンブイオン 6 ● ポークブイオン 4 ● 牛乳 1本 ● ぎょうざ 3 ● 油 5 ● ごま 2.2 ■ もやし 50 ▲ ほうれんそう 10 ▲ しょうゆ(濃) 2.4 ▲ 砂糖 1.2 ■	パン(スライス) 1こ ■ まぐろ(フレーク) 25 ● 酢 1.2 ● キャベツ 40 ▲ きゅうり 10 ▲ にんじん 7 ▲ 油 2.5 ■ りんご酢 1.3 ■ 砂糖 0.4 ■ ねぎ 0.5 ● ごしょう 0.02 ● スライスチーズ 1枚 ● 牛乳 1本 ● ベーコン 10 ● 大豆 6 ● マカロニ(シェル) 6 ■ たまねぎ 30 ▲ じゃがいも 20 ▲ トマト(缶) 18 ▲ にんじん 15 ▲ 塩 0.7 ● ごしょう 0.02 ● チキンブイオン 9 ● ポークブイオン 4 ●	米 100 ■ 牛乳 1本 ● 鶏肉 20 ● うずらたまご(水煮) 30 ● 凍り豆腐 30 ● しいたけ 20 ● たまねぎ 60 ▲ にんじん 25 ▲ ねぎ 10 ▲ けずりぶし 2 ● 昆布(粉末) 0.03 ● しょうゆ(濃) 4.5 ● しょうゆ(淡) 2.5 ● みりん 2.4 ● 砂糖 2.2 ■ 塩 0.2 ● もやし 45 ▲ 小松菜 15 ▲ しょうゆ(濃) 1.8 ▲ 砂糖 0.1 ■ 塩 0.2 ● ガーリック 0.01 ● ごま油 0.5 ● ヨーグルト 1こ ●	アップルパン 1こ ■ 牛乳 1本 ● メルルーサ(角) 50 ● 塩 0.3 ● ごしょう 0.05 ● でん粉 6 ■ 油 4 ■ たまねぎ 25 ▲ にんじん 12 ▲ ピーマン 7 ▲ 油 0.4 ● たけのこ(水煮) 7 ● しょうが 0.2 ● ケチャップ 7 ● しょうゆ(濃) 2 ● 砂糖 2.4 ■ 酢 1.8 ■ 塩 0.06 ● でん粉 0.5 ■ 油 0.6 ■ 豚肉 8 ● 豆腐 55 ● にんじん 12 ● たまねぎ 12 ▲ えのきたけ 9 ▲ にら 8 ▲ しょうゆ(淡) 2.6 ● 塩 0.8 ● ごしょう 0.02 ● でん粉 1.5 ■ チキンブイオン 11 ● ポークブイオン 5 ●	米 105 ■ 豚肉 35 ● たまねぎ 65 ▲ じゃがいも 45 ● にんじん 25 ▲ グリーンピース 5 ▲ しょうが 0.6 ▲ にんにく 0.3 ▲ 小麦粉 10 ■ バター 2 ■ 油 6 ■ カレー粉 1.3 ● ウスターソース 6 ● ケチャップ 2 ● 塩 1.4 ● しょうゆ(濃) 0.5 ● 油 1 ■ チキンブイオン 10 ● ポークブイオン 4 ● 牛乳 1本 ● キャベツ 40 ▲ きゅうり 15 ▲ 油 2 ■ りんご酢 1 ● 塩 0.4 ● 砂糖 0.4 ■ ごしょう 0.01 ●	パン 1こ ■ 牛乳 1本 ● 鶏肉 60 ● たまねぎ 13 ▲ トマトピューレー 10.3 ● パブリカ(缶) 0.5 ● ぶどう酒(白) 2.1 ● 砂糖 0.4 ■ 塩 0.4 ● ごしょう 0.03 ● 油 0.5 ■ じゃがいも 80 ● ウスターソース 5 ■ 塩 0.35 ● 卵(液卵) 30 ● もやし 35 ▲ にんじん 15 ▲ ねぎ 7 ▲ しょうゆ(淡) 3 ● 塩 0.7 ● ごしょう 0.02 ● でん粉 1.4 ■ チキンブイオン 14 ● ポークブイオン 6 ●
E/P	781/29.2	727/31.6	770/37.3	714/31.6	768/24.3	717/35.0

学校給食課だより No.543

ご入学・ご進級おめでとうございます

花の便りが各地で聞かれる季節となり、いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事でご子供たちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、おいしい給食づくりに努めていきます。

給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

<p><b>食事の重要性</b></p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する</p>	<p><b>心身の健康</b></p> <p>望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける</p>	<p><b>食品を選択する能力</b></p> <p>食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける</p>
<p><b>感謝の心</b></p> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ</p>	<p><b>社会性</b></p> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける</p>	<p><b>食文化</b></p> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ</p>

給食当番のお仕事編

<p>身だしなみを整えましょう</p>	<p>協力して準備をしましょう</p>	<p>1人分を考えて丁寧に盛り付けましょう</p>	<p>汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等にそいましょう</p>
---------------------	---------------------	---------------------------	---------------------------------

給食の食べ方編

<p>よい姿勢で食べましょう</p>	<p>口をとじて、よくかんで食べましょう</p>	<p>立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう</p>
--------------------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------

【ヨーグルトドリンクについて】  
「ジョア」が商品名のため、令和6年度より「ヨーグルトドリンク」に表記を変更します。

E...エネルギー P...たんぱく質 ●印...赤色の食品(体を作るもとになる) ■印...黄色の食品(熱や力のもとになる) ▲印...緑色の食品(体の調子をととのえる)(揚)...揚げ物  
\*天候等により食材の一部が使用できない場合があります  
\*海産物については、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります  
\*西宮市の学校給食のホームページは次のアドレスでご覧になれます http://www.nishi.or.jp/ (西宮市のホームページ『学校教育』から)  
\*献立表は右のQRコードからもアクセスできます  
\*加工食品に使用している原材料については、学校給食課のホームページ「学校給食使用加工食品原材料一覧」でご確認できます

