こんだて表[小学校A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 4月19日(金) 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) 月日 ツナドレサンド(パン) ツナドレサンド(サラダ) 献 ドークカレーライス(こはん) ポークカレーライス(ルウ) ぎゅうにゅうあじつけのり ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 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 <u>寸</u> つあげのカレーいため ぎゅうにゅう みだくさんス ごまずあえ あじつけこ キャベツのあまずあえ さけのかおりあえ (揚) そうめんじる <u> ナそしる</u> 30 50 40 80 1本 15 55 15 この ぎゅうにゅう ぶたにく (ミンチ) ミニあつあげ たまねぎ にんじん わぎ 1本 1こ 8.5 4 20 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ハンバーグ 1本 35 あじつけのり さけ(角) *キャベラ じょ トマトピューレ ウスターソース 30 ▲ 20 0. 5 0. 5 しょうがじる 20 8 \blacktriangle \blacktriangle じゃがいも 70 ウスターケース さとう <u>ぶどうしゅ(赤)</u> スパゲティ ベーコン 5 0. 5 せいしゅでんぷん 10 たまねぎ あぶら りんごす ねぎ \blacksquare にんじん 20 さやいんげん けずりぶし しょうが 0.2 15 っとう しお こしょう スライスチー ぎゅうにゅう ベーコン • • にんにく 0.2 8 0.3 たまねぎ 10 \blacksquare 0.4 にんよう しょそ さといしゅ せ・ パセ いさ とう アスパラガス たまねぎ こんぶ (粉末) しょうゆ (濃) 0.4 0. 4 2. 9 10 10 • lacktrianあぶら 0.01 材 カレーこ ウスターソース • さとうみりん しょうゆ (濃) こじょう 0.5 0.02 , あぶらあけ もやし カレーこでんぷん 0.4 しお • ベーコン じゃがいも <u>あぶら</u> たまねき <u>しお</u> まぐろ(フレーク) 20 ケチャップ 20 0.4 **A** ゲェマック しまぶら チキンブイヨン デゅうにゅう キャペツ にんじんパセリ たまねぎにんじん たまねぎ ねぎ 25 5 15 0. 5 0.3 す ごま くきわかめ <u>ごまあぶら</u> かまぼこ 20 10 **^** お 0.8 ハセリ しょうゆ(淡) しお こしょう チキンブイヨン ポークブイヨン ょ けずりぶし こんぶ (粉末) そうめん たまねぎ とうもろこし (粒・冷) あかピーマン 10 6 10 3 **A** 0.5 • 10 きゅうり 30 0.05 7 Ñ 1本 30 ねぎ けずりぶし パセリ • 0.5 \blacktriangle みそ lacktriangle0.01 使 ハこう しょうゆ(淡) 、 しょうゆ (濃) 12 こんぶ (粉末) しょうゆ (淡) しょうゆ (濃) \blacktriangle 0.7 0.05 にんじん しお さとう 用 こしょう チキンブイヨン 0.02 0.2 1袋 <u>しお</u> あじつけこざかな 量 さとう 0.5 0.8 10 みりん しょうゆ (淡) ポークブイヨン (g) <u>しお</u> 591/25.7 632/21.0 569/24.8 596/28.5 599/25.8 594/23.6 E/P 4月22日 (月) 4月23日 (火) 4月26日 (金) 4月30日 (火) 4月24日 (水) 4月25日(木) 月日 こきこみごはん ごはん 献 ぎゅうにゅう こうやどうふのからあげ(揚) ゆでキャベツ ぎゅうにゅう とりにくのパプリカに リヨネーズポテト ぎゅうにゅう ぎょうざ (揚) キャベツとぶたにくのみそいためどん(具) ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう さわらのにつけ 立 かきたまじる にんじんシリシリ フレンチサラダ 名 はるさめスープ みそしる こめ ぶたにく (ミンチ) キャベツ にんじん たまねぎ ■ こめ● ぎゅうにゅう● さわら (焼) 80 45 1本 30 1本 2こ 3 40 <u>1本</u> 50 とりにくかまぼこ ぎゅうにゅう とりにく ぎゅうにゅう ぎょうざ 32 6 4 • • <u>1本</u> 1切 55 10 15 10 あぶらあげ しいたけ たまねぎ トマトピューレー ぶどうしゅ (白) <u>あぶら</u> もやし しょうが しょうゆ (濃) さとう うが 1.6 50 50 0.8 • きゅうり にんじん 12 1. 5 \blacktriangle 1.7 しょうが にんにく 10 \blacktriangle 20 2.9 パプリカ(缶) しょうゆ(濃) せいしゅ 0.6 • こんぶ (粉末)しょうゆ (淡) 0.05 さとう 0.4 あかだしみそ 3.6 1.8 ハム さとう しょうゆ(濃) さとう 30 にんじん しん しょう けがら あがり あがめ o しごか あしぶふじだれ おまらぶふじだれ かさうんンギ ぎゅうにゅう せいしゅ 0. 2 0. 2 • こしょう 0.03 3.6 0.8 40 しお ぎゅうにゅう こおりどうふ しょうゆ (濃) あぶら せいしゅく しおしょう 0. 5 0. 5 0.4 0. 1本 0.07 0.02 こまめから でんぷん ぎゅうにゅう たまご (液卵) 材 あぶら チキンブイヨン • じゃがいも 50 • • 4 0. 7 1本 20 5 40 たまねぎ 15 わかめ 料 • 25 5 5 ポークブイヨン キャベツ パセリ 10 たまねぎ 名 30 みりん 0.6 えのきたけ しお 0.3 10 \blacksquare しょうがじる でんぷん 0.7 たまねぎ ねぎ **A** , たまねぎ しょ**う**ゆ(淡) ねぎ けずりぶし きゅうり こしょう 0.02 25 5 お あぶらはるさめ 0. 3 しょう しお こしょう でんぷん チンブイコン けずりぶし こんぶ (粉末) りんじしお こんぶ(粉末) 0.7 0.05 りんごす 0 9 <u>あぶら</u> キャベツ • しいたけ 0.05 0.3 **A** 0.01 みそ 0.3 び マヨネーズ(袋) レタスにんじん しょうゆ (淡)しょうゆ (濃) さどう 20 10 0.3 使 0.01 こしょう しょうゆ (淡) せいしゅ しお でんぷん 用 ポークブイヨン 量 しお ごまあぶら チキンブイヨン ポークブイヨン 0.7 (g) 15 E/P 615/24.9564/26.8 600/27.5591/23.4 585/28.5 565/23.8

学校給食課だより No.543

進級おめでとうございます

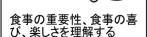
花の便りが各地で聞かれる季節となり、いよいよ新しい学年での 生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事 で子供たちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学 ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全 や衛生に配慮しながら、おいしい給食づくりに努めていきます。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)









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



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

食事のマナー ーや食事を通 じた人間関係形成能力を 身に付ける



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

食品を選択する能力

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

当番のお仕員





協力して準備をしま



1人分を考えて丁寧に

汁物は底からよくかき 混ぜ、具を均等によそ いましょう



給食の食べ方編



口をとじて、よくかん で食べましょう



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

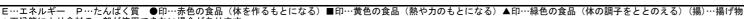


時間内に食べ終わる ようにしましょう



【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。



- *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



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 4月18日(木) 4月15日(月) 4月16日(火) 4月17日(水) 4月19日(金) 月日 ごはん ぎゅうにゅう ごはん ぎゅうにゅう ツナドレサンド(バン) ツナドレサンド(サラダ) 献 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう こうやどうふのからあげ(揚) ゆでキャベツ あつあげのカレーいため そうめんじる あじつけこざかな にこみハンバーグ スパゲティソテー コンソメスープ <u>寸</u> ソナドレサンド(チ さばのチョリム ぎゅうにゅうみだくさんス ナムル フレンチサラダ • <u>1こ</u> 20 1<u>大</u> 30 50 50 こめ ぎゅうにゅう ぶたにく(ミンチ) ミニあつあげ たまねぎ にんじん <u>|上</u> |本 ||こ こめ ぎゅうにゅう さば (焼) 15 55 15 32 1本 1切 1.6 • ぎゅうにゅう とりいうにいいました。 とりいががき にんりンぎ にんりンピー スログロボース • かまぼこ あぶらあげ 6 4 ねぎ にんにく トマトピューレーウスターソース キャベツ 30 \blacktriangle きゅうり にんじん しいたけ 8 5 \blacksquare 0.8 0. 2 しょうゆ(濃) さとう 12 20 10 にんしん けずりぶし こんぶ (粉末) しょうゆ (淡) せいしゅ • あぶら りんごす ぶどうしゅ(赤) スパゲティ ベーコン 1.5 3. 2 5 4 ねぎ **A** しょうがにんにく • 15 さとう 0.3 4. 3 せいしゅ 0.8 バター • 0.2 lackしょうゆ (濃) みそ アスパラガス たまねぎ 0.4 ぎゅうにゅう 40 10 10 , チリ<u>パウダ</u> lacktrianしお ぎゅうにゅう こおりどうふ 0.9 0.01 0.02 しお lack• かて さとう せいしゅ 1本 もやししお こしょうあぶら 50 lack0.02 しお こしょう 材 ぎゅうにゅう 0.4 0.5 0.8 0.02 しょうゆ (濃) さとう めから チキンブイヨン ポークブイヨン キャベツ きゅご 料 ガーリック カレーこでんぷん 0. 4 0. 4 0.01 0. 5 30 <u>あぶら</u> たまねぎ <u>ごまあぶら</u> やきぶた ビーフン じゃがいも 20 名 0. 5 30 8 にんじんパセリ 0. 6 0. 7 15 0. 5 たまねぎ 20 10 ごまあぶら かまぼこ **^** お しょうゆ (淡) とうもろこし (粒・冷) あかピーマン あぶら りんごす そうめん たまねぎ 10 10 しいたけ 0.5 **^** 10 しまうに (版/ しまう テキンブイヨン ポークブイヨン 10 10 **A** にんじん び たけのこ(水煮) ねぎ **A** しおさとう 0. 3 0. 3 パセリ 0.5 0.01 けずりぶし しょうゆ (淡) マヨネーズ (袋) 1袋 使 12 しお こしょう チキンブイヨン つられる こんぶ (粉末) しょうゆ (濃) みかれる 0.7 • 0.05 用 0.02 3. 5 0. 5 量 10 0.01 ポークブイヨン 0. 2 (g) しお あじつけこざかな 12 1袋 E/P 569/24.8 615/24.9 586/25.8 565/23.8 602/26.4 599/25.8 4月22日 (月) 4月23日 (火) 4月24日 (水) 4月25日(木) 月日 4月26日(金) 4月30日 (火) ごはん ぎゅうにゅう 献 ポークカレーライス(ルウ) ぎゅうにゅう あじつけのり さけのかおりあえ(揚) ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう キャベツとぶたにくのみそいためどん(具) ぎょうざ (揚) ちゅうかサラダ と<u>うふスープ</u> さわらのにつけ にんじんシリシリ とりにくのパプリカに リヨネーズポテト <u>はるさめスープ</u> ぎゅうにゅう かきたまじる 立 キャベツのあまずあえ 名 みそしる みそしる こめ ぎゅうにゅう あじつけのり さけ (角) 80 **■**1本 **●**1袋 **●**50 **●** こめ ぎゅうにゅう さわら (焼) しょうが • • • • <u>1こ</u> 1本 2こ 3 40 • 1<u>ト</u> 50 10 ぎゅうにゅう ぎょうざ あぶら 1本 1切 1.6 ぎゅうにゅう とりにく <u>- 37</u> ぶたにく(ミンチ) キャベじん たまねぎ 50 とりにく たまねぎ 55 10 40 しょうゆ (濃) さとう しょうがじる 20 トマトピューレ 8. 3 1. 7 0.5 lack5. 1 たまねき 15 ドマドレューレー ぶどうしゅ(白) パプリカ(缶) 10 でんぷん 0.5 にんにく しょうゆ (濃) 1.8 せいしゅ 0.4 0.2 • ■ あかだしみそ あぶら さとう にんじん 10 **A** こむぎこ たまねぎ 8 30 0.3 さとう しょうゆ (濃) せいしゅ パセラ 0. 2 しょうゆ(濃) あぶら 0. 4 2. 9 しお ごまあぶら 0.8 3. 6 0. 5 あぶら • 0.4 せいしゅい じまんぷん であるん であるでいまで たまで たままれ たまぎ カレーこ ウスターソース しょうゆ (濃) <u>からし</u> やきぶた 0.5 材 50 4.5 とうふにんじん **▲** • 40 0. 7 たまねぎ 15 <u>1本</u> 20 20 たまねぎ ケチャップ **A** 10 25 パセリ 0.5 名 もやし たまねさ えのきたけ ねぎ けずりぶし こんが (粉末) たまねぎ ねぎ ファイラフ しょ**う**ゆ (濃) あぶら チンゲンサイ たまねぎ • 25 5 10 10 **^ ^** しお こしょ**う** 5 25 お 0.02 0.8 あぶら チキンブイヨン ポークブイヨン ぎゅうにゅう キャベツ けずりぶし こんぶ (粉末) たなると しょうゆ(淡) しお = <u>あぶら</u> はるさめ 0.3 0.05 lacktriangleけずりぶし 0.05 しゃ こしょう でんぷん チキンブイヨン ポークブイヨン び はしかけんというしたのから 0. 3 20 **A** こんぶ (粉末) しょうゆ (淡) • 0.01 0.05 <u>1本</u> 30 使 3. 5 しょうゆ(濃) 0. 6 0. 3 にんじん ▲ 10 用 (淡) 2. 2 っ さとう しょうゆ (淡) 0.8 せいしゅ 量 しお ごまあぶら チキンブイヨン ポークブイヨン (g) 0.2 <u>しお</u> 15 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

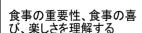
花の便りが各地で聞かれる季節となり、いよいよ新しい学年での 生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事 で子供たちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学 ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全 や衛生に配慮しながら、おいしい給食づくりに努めていきます。



給食等を通して学び、身に付けをいると (食育の視点)







感謝の心



健康!\$

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



望ましい栄養や食事のと

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



食品の品質及び安全性

る能力を身に付ける

等について自ら判断でき

食品を選択する能力

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

₩のお仕事





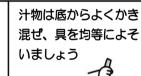
協力して準備をしま



立ち歩いたり、友達が

嫌がる話をしたりする

1人分を考えて丁寧に





給食の食べ方編







時間内に食べ終わる ようにしましょう



【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。

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



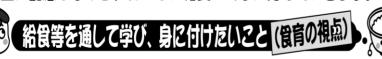
令和06年(2024年)4月 西宮市教育委員会 学校給食課 4月18日(木) 4月12日(金) 4月15日(月) 4月16日(火) 4月17日(水) 4月19日(金) 月日 ご飯 牛乳 さわらのフライ (揚) ゆでキャベツ 中濃ソース すまし汁 キャベツと豚肉のみそ炒め丼(こ則 キャベツと豚肉のみそ炒め丼(具) 牛乳 牛乳 牛乳 献 ヨーグルトドリンク ナれ すきやき風 ごま酢あえ みかんジャム ホワイトシチュ-ツナドレサラダ さばの煮付 立 切り干し大根の煮物 カレースパゲティ 肉団子スープ 名 味付小魚 コンソメスープ みそ汁 50 60 牛乳 ハンバーグ トマトピューレー ウスターソース ぶどう酒(赤) <u>1本</u> 1こ 10 1本 40 55 <u>牛乳</u> みかんジャム 鶏肉 <u>1本</u> 1切 豚肉 本 袋 35 60 50 ョーグルトドリンク (プレ-さば (焼) <u>1本</u> 1切 かべ キャベツ にんじん しょうが汁 塩 こしょう **A** 焼き豆腐 \blacktriangle 20 しょうが \blacktriangle ^婦にんじん。 しょうゆ(濃)砂糖 4 70 0.5 たまねぎ 40 **A** たまねぎ 0.05 しょうが にんにく 4.5 たるねと 糸こんにゃく にんじん かた フル 砂糖 スパゲティ 45 20 2. 3 15 20 10 清酒 油揚げ \blacktriangle マッシュルーム グリンピース パン粉 13 赤出し味噌 5 2 • カラ初 油 キャベツ 中濃ソース(袋) 豆腐 白ねぎ しょ**う**ゆ(濃) 豚肉 大豆 切り干し大根 にんじん 20 10 しょうゆ (濃) 4.8 小麦粉 lack材 1袋 50 けずりぶし 昆布(粉末) カレー粉 たまねぎ にんじ 0. 2 20 バター 牛乳 砂糖 清酒 • ごま油 0.6 60 • 0.02 ラで<u>キ乳</u>でも 生乳でした 乳もした 10 15 かまぼこ <u>油</u> まぐろ(フレーク) -名 1本 35 30 しょうゆ (濃) たまねき パセリ \blacktriangle 0.03 たまざい ねぎりが末り い粉末() しょようゆ(濃) 0. 2 40 油 チキンブイヨン ウスターソース 塩 酢 もやし ▲ お <u>塩</u> わかめ 0. 4 ょ きゅうりごま カレー粉 こしょう ポークブイヨン まぐろ(フレーク) じゃがいも たまねぎ 20 0.06 • 小松菜 15 15 **A** 35 30 0.02 び にんじん にんじん しょうゆ(淡) 塩 こしょう チキンブイヨン ポークブイヨン ねぎ けずりぶし 砂糖 0.8 <u>油</u> たまねぎ 0.3 使 40 10 しょ**う**ゆ(濃) 50 にんじんパセリ **A** 昆布 (粉末) 15 0.01 にんじん 0.06 用 0.5 油 りんご酢 塩 味付小魚 みそ 量 しょうゆ (淡) 1袋 • 1.1 砂糖 (g) 0.02 0.4 こしょ , チキンブイヨン ポークブイヨン 0.01 E/P 738/30.4 826/37.6 760/33.8 723/31.4 760/30.2 716/34.0 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) 月日 アップルパン 牛乳 ボークカレーライス(ご飯) ポークカレーライス(ルウ) 献 こ飯 牛乳 牛乳 牛乳 メルルーサの甘酢炒め(揚) 豆腐スープ 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 ハーフガレーフ 牛乳 フレンチサラダ 乳 鶏肉のパプリカ煮 あげじゃが(揚) 卵スープ 立 ごまあえ 牛乳 ミネストローネ 1こ 25 ップルパン 105 35 65 45 25 1本 50 40 豚肉 1本 60 1本 20 30 20 1.2 60 25 10 から たまねぎ じゃがいも メルルーサ(角) 14.0 しいたけ 1.2 プライン (水煮) 東り豆腐 しいたけ 塩 こしか こでん粉 たまねぎ たまねぎ きゅうりにんじん 0.05 にんじん グリンピ-20 10 10 7 たまねぎにんじん しょうがにんにく 油 りんご酢 しょうゆ (濃) 油 2. 1 加 たまねぎ にんじん ピーマン 0.3 25 12 7 0.5 ねぎ けずりぶし 小麦粉 0.01 砂糖 0.4 0.03 <u>こしょう</u> スライスチーズ 牛乳 ベーコン • 0.03 油 1.5 0.02 昆布(粉末) 0. 4 <u>油</u> じゃがいも たけのこ () しょうが ケチャック 加 カレー粉 ウスターソース チキンブイヨン ポークブイヨン 1枚 1本 10 (水煮) 0. 2 \blacksquare 材 1本 3こ 5 2.2 塩 卵 (液卵) もやし ケチャップ 大豆 しょうゆ (濃) マカロニ (シェル) <u>塩</u> もやし 0. 2 45 2. 4 しょ**う**ゆ (濃) 35 15 名 <u>油</u> ごま -たまねぎ ■ にんじん • 1.8 お もやし ほうれんそう • じゃがいも トマト (缶) 15 1. 8 0.06 ル チキンブイヨン ポークブイヨン 50 10 20 18 小松菜 塩 でん粉 10 しょうゆ (濃) 砂糖 しょうゆ (淡) ょ 1本 40 しょうゆ (濃) 砂糖 -にんじん 塩 ハ 牛乳 キャベツ 15 0. 7 2. 4 \blacktriangle 0.1 <u>油</u> 豚肉 び 塩 ガーリック 0.02 こしょう チキンブイヨン 完腐 にんじん 1.4 55 12 12 9 0.02 0.01 きゅうり 15 2 使 ー 油 りんご酢 <u>ごま油</u> ヨーグルト 用 たまねぎ えのきたけ **A** ポークブイヨン 量 砂糖 0.4 ■ (g) . しょ**う**ゆ(淡) 0.01 塩 こしょう でん粉 チキンブイヨン ポークブイヨン 0.8 0.02 1.5 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

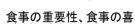
ご進級おめでとうございます

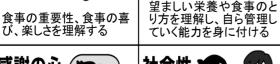
花の便りが各地で聞かれる季節となり、いよいよ新しい学年での 生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事 で子供たちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学 ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全 や衛生に配慮しながら、おいしい給食づくりに努めていきます。













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



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



食品の品質及び安全性

る能力を身に付ける

等について自ら判断でき

| 食品を選択する能力

各地域の産物、食文化や 食に関わる歴史等を理解 尊重する心をもつ

≸のお仕書





協力して準備をしま

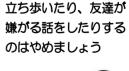




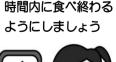
給食の食べ方編













【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。

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
- * 西度情がにないたい。ハージルがないのではなのアドレスでご覧になれます http://www.nishi.or.jp/ * 献立表は右のQRコードからもアクセスできます (西宮市のホームページ『学校教育』から)

*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

