



＜食育目標：食事のあいさつをきちんとしよう＞

Main table containing daily menu items, energy values, calcium, iron, and sodium, and a list of ingredients categorized by food groups (1-6). Includes a summary table at the bottom for the month's nutrition goals.

※下線部の献立・食材は、高校のトップアスリート系列の生徒用です。

※食材調達の都合等により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

＜10月の献立表の訂正について＞
5群に「きび砂糖」が分類されていました。正しくは、6群に分類されます。

食物アレルギーの対応について

食物アレルギーを考慮し、下記の食材については、本校の学校給食では原則として使用しないこととします。

- えび・かに(甲殻類) ○ピーナッツ ○そば

