



＜食育目標：衛生的な後片付けをしよう＞

Main table containing school lunch menus, nutritional values (Energy, Calcium, Iron, Fat), and ingredients categorized by food groups (1-6). Includes callouts for '旬の食材' (Seasonal ingredients), '世界へ意識を向けてみよう!' (Let's look towards the world!), '未来探究学で高校生が開発!' (Developed by high school students in Future Inquiry Learning!), and '海藻は、ミネラルが豊富!' (Seaweed is rich in minerals!).

※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。

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

