



＜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 special notes like '世界へ意識を向けてみよう!' and '旬の食材'.

※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

