



Table with 4 columns: Date, Dish Name, Ingredients, Allergens. Rows include 1st and 2nd days with dishes like ごはん, 牛乳, オムレツ, ジャーマンポテト, ミネストローネ, レモンゼリー.

Table with 4 columns: Date, Dish Name, Ingredients, Allergens. Rows include 7th day with dishes like 豆乳蒸しパン, チキンカツ, ほうれん草とコーンのソテー, イタリアンスパゲティ, ミックスナッツ.

Table with 4 columns: Date, Dish Name, Ingredients, Allergens. Rows include 8th day (Teeth Day) with dishes like 麦入りごはん, かますフライ, 煮びたし, かす汁.

Teeth Day (いい歯の日) information. Includes text about dental health, a cartoon illustration of a family, and a list of ingredients like calcium and vitamins.

Table with 4 columns: Date, Dish Name, Ingredients, Allergens. Rows include 9th day with dishes like 背割りパン, フランクフルト, ツナとにんじんのソテー, さつまいものミルクスープ.

Table with 4 columns: Date, Dish Name, Ingredients, Allergens. Rows include 10th day with dishes like ごはん, チヂミ, もやしナムル, キムチゲ.

Table with 4 columns: Date, Dish Name, Ingredients, Allergens. Rows include 13th day with dishes like ごはん, 鶏肉の梅おろし煮, 高野どうふの卵とじ, にゅうめん.

Table with 4 columns: Date, Dish Name, Ingredients, Allergens. Rows include 14th day with dishes like コッペパン, 白身魚フライ, れんこんのマスタードソテー, コンソメスープ, みかんジャム.

Table with 4 columns: Date, Dish Name, Ingredients, Allergens. Rows include 15th day (Food Day) with dishes like ごはん, 豚肉と春菊のみそ炒め, 野菜しんじょう, いわしのだんご汁.

Food Day (食育の日・わ食の日) information. Includes text about local food, a cartoon illustration of a boat, and a list of ingredients like fish and vegetables.



Main table containing 12 columns of menu items, ingredients, allergen information, and energy values. Includes sub-sections for allergen information and a table for monthly average nutrition.

【食品に関するアレルギーについて】
予定献立表には、毎日の献立名・食品名・食品に関するアレルギーを表示します。アレルギーに関しては、特定原材料(7品目)および特定原材料に準ずるもの(21品目)を記載します。加工品などに含まれるアレルギーについては、食材納入業者より提出された書類を基に表示されているものを記載します。食品に関するアレルギーは毎日確認してください。
【アレルギー表示対象品目】
表示義務づけ特定原材料(7品目) 卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに
特定原材料に準ずるもの(21品目) あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・アーモンド・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン
【栄養六群】
1群…たんぱく質
2群…無機質(カルシウム)の多いもの
3群…ビタミンA(カロテン)の多いもの
4群…ビタミンCの多いもの
5群…炭水化物 6群…脂質
【献立のマークについて】
毎月19日は「食育の日・わ食の日」です。生駒市では、毎月19日頃の給食の献立において以下の取り組みをします。
①地場産物(奈良県産や生駒市産)の活用
②郷土料理や世界の料理、行事食の提供
③ラッキーにんじん
「わ食の日」の「わ食」とは、和やかな食事、輪になった楽しい食事、身体に○(マル)な食事、和食などのことを意味します。

Table with 7 columns: kcal, たんぱく質 g, 脂質 g, 加砂糖 mg, 鉄 mg, 1日必要量 μg, ビタミンB1 mg, ビタミンB2 mg, ビタミンC mg. Row 1: 801, 29.3, 22.7, 366, 3.5, 255, 0.67, 0.58, 30.