

低アレルギー献立について

パン・ごはん・飲用牛乳(乳飲料含む)を除いた給食の調理に卵・牛乳・乳製品、小麦・小麦製品、えび、かに、そば、落花生、くるみ(特定原材料8品目)を使用しない献立を「**低アレルギー献立**」とし、できるだけ多くの子どもが同じ給食を食べられるように取り組んでいます。

低アレルギー献立には、
日付に色を塗り、横に
(ア)を付けています。



はるかなるしずかなる ことば かなた
5月19日 羽衣小学校の児童が考えた
「**ひじきの炊き込みごはん**」が登場！

こぞみな たのしみ たいへん たいへん
昨年、高石市すべての小学校で
「給食で食べたいおいしいおかずコンテスト」を
夏休みの宿題として行いました。

テーマ：強い骨作りに役立つおかずを考えよう」

カルシウムの多い食材：ひじき、切り干し大根
枝豆、うすあげ

おすすめポイント：



「枝豆の食感と乾物が入って食べやすいです。」

おいしく食べて強い骨を作りましょう！