

Main table with columns: 日曜日, 献立名, 主な材料名 (熱や力になるもの, 体をつくるもの, 体の調子を整えるもの, 調味料その他), 平均栄養量 (エネルギー, タンパク質, 糖質).

●都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。

- アレルギー表示について
・食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務7品目(鶏卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)」について表示しています。
・コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造過程で混入する恐れがある場合等)については、記載しておりません。
・調味料(しょうゆ、ドレッシング、加工食品に微量に含まれる調味料等)については記載しておりませんので、微量摂取でアレルギー症状が出てしまう方は、栄養士にご相談ください。



はすびい

平均栄養量

学校給食摂取基準

Table showing average nutrition and school food intake standards for 6-7 years, 8-9 years, and 10-11 years.

ちゃんぼんめん 「長崎県郷土料理」

明治時代中期、中国出身の中華料理店の料理人が、長崎にいる中国人留学生に、安くて栄養のある物を食べさせようと、鍋で野菜や肉の切れ端などを炒め、そこに中華めんを入れて、濃いめのスープで煮込んだ、ボリュームたっぷりの料理を作ったのが始まりと言われています。汁気の多い「ちゃんぼん」を配達しやすくするため、スープにとろみをつけたのが「皿うどん」と言われています。



梨 (蓮田産)



「なし」という言葉は「無し」に通じるのをきらって「ありの実」とよばれています。

