

Table with 11 columns representing dates from 3月3日 to 3月17日. Each column lists the main menu item and a list of ingredients with their quantities and preparation methods.

Table with 3 columns representing dates 18日(火), 19日(水), and 21日(金). Each column lists the main menu item and a list of ingredients.

Special notice for Hinamatsuri (March 3rd). Includes a title '3月3日は「ひなまつり」', an illustration of a girl, and text explaining the festival's significance and menu details like 'ひなあられ' and '豆ちしき'.

アレルギーの表示
卵…鶏卵・うすらたまご 小…小麦
(小)…調味料の原料小麦 乳…牛乳・乳製品 え…えび
か…かに そ…そば 落…落花生 く…くるみ
(同一施設内で製造している食品は含みません)
※ 詳しい配合表が必要な場合は、学校に問い合わせ
ください。

○…赤色の食品 (体をつくるもとになるもの)
□…黄色の食品 (エネルギーのもとになるもの)
△…緑色の食品 (体の調子を整えるもの)

の日はスプーンがついています。
食品の配合等については、学校に問い合わせください。
物資の都合や警報等による給食の中止で、献立を変更
する場合があります。

Table with 3 columns: 栄養価 (Nutritional Value), 小学校 (Elementary School), and 中学校 (Middle School). Rows include 熱量(kcal), たんぱく質(g), and 脂質(g).