



Main menu table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and rows for specific dates (1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29). Each cell contains a meal name, ingredients, and energy value.

中学3年生 卒業までに食べたいメニューランキングPart2. Lists top 3 menu items for three categories: パンメニュー, めんメニュー, and 肉メニュー.

ペルーの料理 ...20日(火). Features a recipe for ロモサルタート (Romo Salltado) with an illustration of the dish.

あなたの「腸」は健康ですか? Information about gut health, including symptoms and the importance of a healthy gut environment.

〇〇県のごんだて ...6日(月). Information about the 'Zerifry' (ゼリーフライ) dish, its history, and its status as a local specialty.

腸内環境を整えるには and 腸の健康に役立つ食べ物. Provides tips on diet and lifestyle for a healthy gut, listing fiber-rich foods and fermented foods.

節分と行事食. Celebrates the Japanese festival of Setsubun and lists traditional foods like Iwashi, Mame (大豆), and Udon (うどん).

天皇誕生日. Celebrates the Emperor's Birthday with a special menu item: きふ野菜ファースト.



※下痢が続く場合は、医療機関を受診してください。



Main menu table with columns for days of the week (1日(木) to 16日(金)) and rows for various food items and their ingredients.

Continuation of the menu table for days 19日(月) to 29日(木), including items like 小麦ごはん, 小松菜入り豆腐ハンバーグ, and 鶏肉とキャベツの味噌炒め.

Recipe section for 'すき焼き風煮' (Sukiyaki-style cooking). Includes a list of ingredients (豚肉, 白菜, etc.), a list of seasonings (砂糖, しょうゆ, etc.), and a '作り方' (Instructions) section with three steps. A note mentions 'アレルギー特定原材料' (Allergen-specific raw materials).

しょうゆに含まれる特定原材料は【小麦、大豆】  
赤みそは【大豆】 白みそは【大豆】  
揖斐みそは【大豆】 米みそは【大豆】  
サラダ油は【大豆】です。  
これについては、毎回表示しません。

※ 牛乳は毎日つきます。  
※ 材料の分量は、小学校中学年を基準としたものです。  
※ ◆印は令和5年度基本物質です。(アレルギー対応配合割合については別紙「令和5年度基本物質」をご参照ください。)  
※ ○印は加工品です。○印の食材については毎月詳しい配合内容を学校にお知らせしているため、不明な点は学校にお問い合わせください。  
※ 【 】内の表示は、アレルギー特定原材料です。配合割合やコンタミネーションについては揖斐川町学校給食センター(TEL: 22-4510)までお問い合わせください。  
※ 揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。  
※ ししゃもなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。  
※ 海藻や魚のすり身等の海産物には、えび、かにが混ざる場合があります。