



5/21(木)・22(金)は簡易給食となります。献立は下記のとおりです。

2020
5月

献立表

南城市給食センター

日	曜日	こ ん だ て ★=アレルギー食品	原材料
21	木	 コッペパン ★小麦・乳・大豆	小麦粉、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング、イースト、食塩
		りんごジャム ★りんご	りんご、糖類（水あめ、砂糖）、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料
		ももゼリー ★もも	もも濃縮果汁、【糖類】（砂糖、水あめ）、ももピューレ、ゲル化剤（増粘多糖類）、ビタミンC、クエン酸鉄Na、水
22	金	 コッペパン ★小麦・乳・大豆	小麦粉、脱脂粉乳、砂糖、ショートニング、イースト、食塩
		いちごジャム	食物繊維、いちご、砂糖、ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、水
		ヨーグルト ★乳・ゼラチン	脱脂粉乳、ブドウ糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、香料、ピロリン酸鉄、水、乳酸カルシウム

※給食前の手洗いを徹底してください。

※配膳時や喫食中は、お喋りをしないようにしてください。

※午前・午後に登校が分かれる学校は、牛乳・ももゼリー・ヨーグルトは適切な温度管理をお願いします。（食べる分のみ冷蔵庫からとる）

※トレイなど食器具の配送はありませんので、机の上を清潔にして喫食してください。（ももゼリーとヨーグルトはスプーンがつきます）

※衛生管理のため、「給食当番調べ」をしっかり行ってください。

※ゴミについては各学校での処分をお願いします。（パン箱にもパンの袋は入れないで下さい）