

Main menu table with columns for dates (1日 to 16日) and rows for menu items and ingredients. Includes a vertical label '材料名および使用量(9)' on the left side.

Continuation of the menu table for days 17 to 30. Includes a vertical label '材料名および使用量(9)' on the left side.

Announcement for '毎年6月は『食育月間』' (Every year in June is 'Nutrition Month'). Includes a QR code, a cartoon character, and text about menu changes and allergen information.

赤: 赤色の食品... 黄: 黄色の食品... 緑: 緑色の食品...

一食あたり平均栄養素量 (Average nutrition per meal) table with columns for Energy, Protein, Fat, Carbohydrate, Calcium, Magnesium, Iron, Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin C, and Food Fiber.

☆尼崎市学校給食における食物アレルギー対応基本方針☆ 医師の診断による「学校生活管理指導表」に基づき対応します。個別に対応する食品は、たまご・飲む牛乳・小麦(主食)、えび、かに、いか、たこ、ごま、ナッツを限定とし、安全を最優先して対応します。

