

Main menu table with columns for days (1日(月) to 16日(火)) and rows for menu items and ingredients. Includes a '献立名' column and a '材料名および使用量(9)' column.

Menu for June 6th (6月6日) titled '毎年6月は『食育月間』 あまっ!うまっ!すごっ! ニメシプロジェクト 開始'. Includes menu items, ingredients, and a QR code for more information.

赤: 赤色の食品... 体をつくるものになるもの
黄: 黄色の食品... 熱や力になるもの
緑: 緑色の食品... 体の調子をととのえるもの

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 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、ナッツを限度とし、安全を最優先して対応します。

