

別紙3

提供する弁当のメニュー等について

	内容	備考
栄養価（目安）	650kcal	別紙2参照 (牛乳は含まない)
ご飯出来上がり基準量	220g	
野菜（目安）	緑黄色野菜：30～35g その他野菜：85g	
その他	<ul style="list-style-type: none">・加熱調理すること・主菜について同じ月で同じ料理を2回以上提供しないこと・最低でも週1回は主菜に魚を取り入れること。・食数については提供日の3日前程度まで変更可能とすること。	

別紙4

学校給食のアレルギー対応品目について

【学校給食に出さないもの】

未加熱の卵、落花生、そば、かに、カシューナッツ、くるみ、キウイフルーツ

【除去・代替を行うもの】

乳、小麦（調味料を除く）、卵（マヨネーズを含む）、えび