

## 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）	6 5 0 kcal	別紙 2 参照 (牛乳は含まない)
ご飯出来上がり基準量	2 2 0 g	
野菜（目安）	緑黄色野菜：3 0 ～ 3 5 g その他野菜：8 5 g	
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理すること</li> <li>・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</li> <li>・最低でも週 1 回は主菜に魚を取り入れること。</li> <li>・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。</li> </ul>	

## 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