

Main table with columns for Date, Day, Meal Name, Main Ingredients, and Average Nutrition. It lists daily menus from September 2nd to 30th, including items like Kimchi, Wonton, and various soups, with corresponding ingredient lists and nutritional values.

●都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。

- アレルギー表示について
・食品衛生法に基づいて「アレルギー表示義務7品目（鶏卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）」について表示しています。
・コンタミネーション（原材料としては使用されていないが、製造過程で混入する恐れがある場合等）については、記載していません。
・調味料（しょうゆ、ドレッシング、加工食品に微量に含まれる調味料等）については記載していませんので、微量摂取でアレルギー症状が出てしまう方は、栄養士にご相談ください。



はずひい

Summary table for average nutrition: 平均栄養量 (Average Nutrition) 831, 32.9; 学校給食摂取基準 (School Lunch Intake Standard) 12歳〜14歳 (12-14 years old) 830, 34.0.

ちゃんぼんめん 「長崎県郷土料理」

明治時代中期、中国出身の中華料理店の料理人が、長崎にいる中国人留学生に、安くて栄養のある物を食べさせようと、鍋で野菜や肉の切れ端などを炒めました。そこに中華めんを入れて、濃いめのスープで煮込んだボリュームたっぷりの料理を作ったのが始まりと言われています。
汁気の多い「ちゃんぼん」を配達しやすくするため、スープにとろみをつけたのが、「皿うどん」と言われています。



梨 (蓮田産)



「なし」という言葉は「無し」に通じるのをきかって「ありの実」とよばれています。