



Main table with columns: 実施日 (Implementation Date), こんだて (Menu), おもにエネルギーのもとになる食品 (Main Energy Source), おもに体をつくる食品 (Main Body Building Food), おもに体の調子をととのえる食品 (Main Food for Balance), and ひとこと (Notes). Rows include dates from 1st to 31st with corresponding menu items and allergen information.

こどもの日 (Children's Day) section with text about the holiday and illustrations of a watermelon and a green bean.

今月の郷土料理 (This Month's Local Cuisine) section featuring 'タイピーエン' (Tapien) with a description of the dish.

今月の青森産品 (This Month's Aomori Products) section listing local products like rice, beef, and soybean curd.

- ◆調味料は全てアレルギー対応のものを使っています。
◆アレルギー対応食では、牛乳のみ学校に直接配送され、その他のドレッシングやデザート、りんごジュースなどは個人専用箱に入れてセンターから配送されますので、個人専用箱に入っているもの以外は食べないでください。
◆こんだては都合により変更することがあります。
◆りんごジュースのから容器は個人専用箱に入れて給食センターに返してください。
◆魚にはほねがあるので、気をつけて食べてください。