



Main menu table with columns for days of the week (月, 火, 水, 木, 金) and rows for specific dates. Each row lists the dish name (献立名) and ingredients (材料名).

Handwashing instructions: 手洗いを徹底しよう! (Thorough handwashing!). Includes text about COVID-19 and the importance of proper handwashing techniques.



大みそか (Great Miso) section: そばの細く長い形にちなんで長寿を願ったり、金銀細工の職人が金粉を集めるのにそば粉を使ったこと... (Noodles are thin and long, symbolizing longevity. Goldsmiths collect gold dust using buckwheat flour...)

正月 (1/1~) おせち料理 (New Year's Feast) section: もともとは歳神様へお供えしたものを家族でいただく「直会」と呼ばれる食事だったものが、豪華な重箱料理になりました... (Originally a meal offered to the New Year deity, it became a luxurious bento-style feast...)

牛乳 (Milk) and スプーン (Spoon) section: \*牛乳は毎日付きます。\*スプーンは、マークのある日のみ付いています。 (Milk is provided daily. Spoons are provided only on marked days.)

◎今月(こんげつ)の地場産物(じばさんぶつ) (Local products this month): ◆秩父別産(ちっぷべつさん)ななつぼし ◆てづくりみそ ◆りんご ◆トマトジュース ◆トマトケチャップ ◆くろせんごくだいたいず ◆りんごジュース

