

4月 食物アレルギー対応食こんだてのおしらせ

A群校

青森市小学校給食センター

実施日	こんだて				おもちエネルギーのもとになる食品	おもち体をつくる食品	おもち体の調子をとのえる食品	ひとこと
	主食	シャムふりかけ	のみもの	おかずのい				
10 (月)	ごはん			豚汁、ホキのしょうゆ煮 キャベツとコーンの炒め物	ごはん じゃがいも さとう、ごめ油	ぶた肉 高野豆腐 みそ、ホキ	にんじん、ごぼう、玉ねぎ はくさい、しょうが 糸こんにゃく、キャベツ 干しいたけ、コーン	給食がスタート!
11 (火)	米粉麺			きつねうどん、アレルギー対応野菜豆腐 小松菜とこのごま炒め、みかんゼリー	米粉麺 さとう、ごま油 白すりごま みかんゼリー	とり肉、かまぼこ 油あげ 野菜豆腐	にんじん、長ねぎ 小松菜、しめじ もやし	4月10日から、給食が始まりました。マナーを守って、みんなで気持ちの良い給食時間にしましょう。
12 (水)	ごはん			高野豆腐とキャベツのみそ汁、とり肉の米パン粉フライ(みそ味) いんげんとにんじんのゆで野菜、アレルギー対応梅ドレッシング	ごはん ごめ油 ドレッシング	高野豆腐 とり肉の米パン粉フライ	キャベツ、長ねぎ えのきだけ さやいんげん にんじん	
13 (木)	米粉食パン			鶏肉と大根のスープ、ウィンナーの炒め物 ミニトマト(2こ)	米粉パン ごめ油	とり肉 ポークファンク	だいごん、にんじん ほうれん草、キャベツ たまねぎ、ミニトマト	こんだての名前について
14 (金)	ごはん			切り干しだいごんと厚揚げのみそ汁 アレルギー対応つくね棒、豚肉とチンゲン菜の炒め物	ごはん ごめ油	厚揚げ、みそ つくね棒 ぶた肉	切り干しだいごん にんじん、長ねぎ チンゲン菜、たまねぎ にんにく	アレルギー対応食では、肉・魚の加工品や
17 (月)	ごはん			いももち汁、さばみそ煮、小松菜と人参のゆで野菜 アレルギー対応和風ドレッシング、アレルギー対応プリン	ごはん いももち ドレッシング プリン	とり肉、さば みそ	だいごん、にんじん ごぼう、長ねぎ 干しいたけ 小松菜、きゅうり	バックマヨネーズ・ドレッシング類を使用しています。
18 (火)	米粉麺(細)			塩ラーメン、米粉焼きギョウザ(2こ) 豚肉とたけのこの中華炒め	米粉麺、ごま油 ごめ油、でんぷん	わかめ、なると ギョウザ ぶた肉	はくさい、にんじん もやし、長ねぎ だけのこ、たまねぎ	これらの加工品については、[米粉〇〇]、[米粉パン〇〇]、[アレルギー対応〇〇]のように、アレルギー対応食品であることがわかる名前を表記しています。
19 (水)	ごはん		りんごジュース	ポークカレー、キャベツときゅうりのサラダ アレルギー対応コーンクリームドレッシング、アレルギー対応ごま付小魚	ごはん、ごめ油 じゃがいも 白いりごま ドレッシング	ぶた肉、豆乳 カタクチウシ	たまねぎ、にんじん キャベツ、きゅうり りんごジュース	
20 (木)	米粉食パン			白菜とまいたけのスープ アレルギー対応チキンハンバーグ、ツナとキャベツの炒め物	米粉パン ごめ油	ベーコン チキンハンバーグ まぐろ油つけ	まいだけ、にんじん はくさい、パセリ キャベツ、もやし	
21 (金)	ごはん	アレルギー対応のふりかけ		肉団子汁、さけ米粉カツ ほうれん草と人参のおひたし(しょうゆ)	ごはん ごめ油 のりふりかけ	チキンボール みそ さけ米粉カツ	だいごん、にんじん ごぼう、長ねぎ ほうれん草	全て7大アレルゲン不使用なので、安心して食べてください。
24 (月)	ごはん			いかと白菜の中華スープ アレルギー対応キャベツ入り平つくね、もやしとにらの炒め物	ごはん、はるさめ ごめ油	いか、平つくね	はくさい、にんじん 干しいたけ、長ねぎ ザーサイ、だけのこ もやし、にら	
25 (火)	米粉麺			おろしなめうどん アレルギー対応ソーセージステーキ、ちくわとキャベツのごま炒め	米粉麺 白すりごま 白ねりごま ごめ油	ぶた肉、油あげ かまぼこ、ちくわ ソーセージステーキ みそ	だいごん、なめこ にんじん、わらび 長ねぎ、キャベツ たまねぎ、エリンギ	今月の青森産品
26 (水)	ごはん			豆腐と大根のみそ汁 アレルギー対応さんま洋風煮、ひじきと枝豆の炒め物	ごはん さとう ごめ油	とうふ、みそ さんま、ひじき 油あげ	だいごん、にんじん 長ねぎ、枝豆 糸こんにゃく	《青森市産》 米
27 (木)	米粉食パン			コーンポタージュ、アレルギー対応ハンバーグ レタスときゅうりのサラダ、アレルギー対応フレンチドレッシング	米粉パン ごめ油 ドレッシング	とり肉、豆乳 ハンバーグ	コーン、たまねぎ にんじん、パセリ レタス、きゅうり	《青森県産》 ごぼう
28 (金)	ごはん			あさりと小松菜のみそ汁 肉団子のケチャップ煮(4こ)、根菜とこんにゃくの炒り煮	ごはん さとう でんぷん	あさり、とうふ みそ、ぶた肉 チキンボール	小松菜、にんじん 長ねぎ、にんにく しょうが、れんこん ごぼう、まいだけ 糸こんにゃく	とり肉の米粉パンフライ りんごジュース

- ◆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。

保護者の皆様へ

保護者のみなさまには事前に献立について確認し、小学校給食センターに「確認承諾書」を返送していただいております。昨年度までの3年間で、様々なご意見・ご感想を受け、改善に向けて検討しております。

学校給食課及び小学校給食センターでは、引き続きアレルギー対応食をより良いものにしていきたいと考えておりますので、保護者のみなさまにはぜひ確認承諾書を通じてご意見をいただければと思います。

また、この「こんだてのおしらせ」では、アレルギー対応食で使用する食材や新商品などについての情報提供もしていきます。これは新たにアレルギー対応食を始めた方にとっても必要な情報となりますので、継続されて

いる方には内容が重なることもありますので、ご了承ください。

- ◆こんだてで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。

★給食センターでは、衛生管理や施設の關係でA・B2つのグループに分け、1日に2種類の献立を作っています。

A群校

- 造道小・寅町小・橋本小・浦町小・長島小・東陽小
- 原別小・浜館小・筒井小・横内小・野内小・浜田小
- 小柳小・幸畑小・戸山西小・筒井南小

B群校

- 甲田小・千刈小・篠田小・沖館小・油川小・三内小
- 金沢小・荒川小・金浜分教室・高田小・新城小
- 奥内小・西田沢小・後潟小・泉川小・浪館小・大野小