

4月 食物アレルギー対応食こんだてのおしらせ

B群校

青森市小学校給食センター

実施日	こんだて				おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体をつくる食品	おもに体の調子をととのえる食品	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			あさり <small>あさり</small> と小松菜 <small>こまつな</small> のみそ汁 肉団子 <small>にくだんご</small> のケチャップ煮(4こ)、根菜 <small>こんじん</small> とこんにゃく <small>こんにゃく</small> 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、まいたけ 糸こんにゃく	給食がスタート! 4月10日から、給食が始まりました。給食を守って、みんなで気持ちの良い給食時間にしましょう。
11 (火)	ごはん			豚汁 <small>とん汁</small> 、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、こめ油	ぶた肉 高野どうふ 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	
12 (水)	米粉麺			きつねうどん、アレルギー対応野菜豆腐 小松菜ときのこのごま炒め、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 野菜どうふ	にんじん、長ねぎ 小松菜、しめじ もやし	
13 (木)	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	高野どうふ みそ 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	こんだての名前について アレルギー対応食では、肉・魚の加工品やバックマヨネーズ・ドレッシング類を使用しています。
14 (金)	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 ポークフランス	だいこん、にんじん ほうれん草、キャベツ たまねぎ、ミニトマト	
17 (月)	ごはん			切り干しだいこ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	厚あげ、みそ つくね棒 ぶた肉	切り干しだいこん にんじん、長ねぎ チンゲン菜、たまねぎ にんにく	これらの加工品については、[米粉〇〇]、[菜パン粉〇〇]、[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前で表記しています。
18 (火)	ごはん			いもち汁、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 いもち ドレッシング プリン	とり肉、さば みそ	だいこん、にんじん ごぼう、長ねぎ 干しいたけ 小松菜、きゅうり	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。
19 (水)	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	
20 (木)	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 白すりごま ドレッシング	ぶた肉、豆乳 カタクチイワシ	たまねぎ、にんじん キャベツ、きゅうり りんごジュース	
21 (金)	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 まぐろ油づけ	まいたけ、にんじん はくさい、パセリ キャベツ、もやし	
24 (月)	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	だいこん、にんじん ごぼう、長ねぎ ほうれん草	
25 (火)	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、たけのこ もやし、にら	
26 (水)	米粉麺			おろしなめこうどん 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	だいこん、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	
27 (木)	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	だいこん、にんじん 長ねぎ、枝豆 糸こんにゃく	
28 (金)	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	とり肉の米粉パン粉フライ 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。

- ◆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。

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。

★給食センターでは、衛生管理や施設の関係でA B 2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

つくりみちしょう たいばちしょう はしもしょう うらまじょう ながしまじょう とうようじょう
造道小 寅町小 橋本小 浦町小 長島小 東陽小
はらべつしょう はらべつしょう つついでしょう ようこうじょう のないしょう はまじょう
原別小 浜館小 筒井小 横内小 野内小 浜田小
こやまじょう こうはたじょう とやまにしじょう つついでしょう
小柳小 幸畑小 戸山西小 筒井南小

B群校

こうだしょう せんがしりょう しのだしょう おきだてじょう あがらかわじょう きんないじょう
甲田小 千刈小 篠田小 沖館小 油川小 三内小
かなざわじょう あらかわじょう かねはまふんきょうしつ たかだしょう しんじょうじょう
金沢小 荒川小 金浜分教室 高田小 新城小
おおくないじょう にしたざわじょう うしらがたじょう いづみかわじょう なみだてじょう おおのじょう
奥内小 西田沢小 後潟小 泉川小 浪館小 大野小