



2月 こんだてのおしらせ

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	おもに体の調子を整える食品	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	ひとこと
	主食	ジャム ふりかけ	ミルク いり	おかずいり						
1 (木)	ごはん		ミルク	ずいとん、ゆで野菜(ブロッコリー、にんじん、ひじき) にしんみぞれ煮、焙煎ごまドレッシング	ごはん、ずいとん ドレッシング	液状ヨーグルト とり肉 にしんみぞれに 油あげ、ひじき	ごぼう、にんじん ブロッコリー	636	25.6	節分 2月3日は節分です。 「鬼は外、福は内」と 唱えながら豆をまき、 自分の年の数、又は、 自分の年の数より一 個多く食べて、一年の 健康や無事を祈る日 です。給食でも節分を 楽しみましょう。
2 (金)	りんごパン		牛乳	牛肉とミックスビーンズのトマトスープ チキンスコッチエッグ、ほうれん草のバター炒め	りんごパン バター さとう	牛乳、牛肉、 大豆、金時豆 白いんげん豆 チキンスコッチエッグ	たまねぎ、にんじん いんげん、パセリ トマト、にんにく ほうれん草、コーン	611	25.3	
5 (月)	ごはん		牛乳	ほたてと小松菜のみそ汁、さんま煮魚 五目きんぴら、いり大豆	ごはん 白いりごま ごま油	牛乳、ほたて とうふ、いり大豆 さんまに魚、みそ さつまあげ	こまつな、長ねぎ、えだまめ ごぼう、にんじん 糸こんにゃく	741	33.6	
6 (火)	ごはん		牛乳	根菜汁、チキン照り焼き かぼちゃの煮物	ごはん、さとう でんぷん	牛乳、油あげ チキン照り焼き	レンコン、大根、にんじん ごぼう、かぼちゃ、えだまめ	609	22.3	
7 (水)	ゆで中華めん		牛乳	合鴨団子のしょうゆラーメン、チーズ入りささみフライ 大根とほうれん草のカレー煮	ゆで中華めん 米油	牛乳、あいも団子 チーズ入りささみフライ	もやし、にんじん、長ねぎ 干ししいたけ、大根 ほうれん草 にんにく、トマト	657	32.2	
8 (木)	ごはん		牛乳	しょうがみそおでん【青森県の郷土料理】 豚肉とたまねぎの焼き肉炒め、カットりんご(学配)	ごはん	牛乳、さつまあげ うずらたまご こんぶ、がんもどき みそ、ぶた肉	大根、にんじん、こんにゃく たまねぎ、コーン、りんご しょうが	672	25.7	スキー汁 スキー汁はスキー発 祥の地、新潟県の金 谷山スキー場で作ら れたのが始まりの料 理です。冷え切った体 を温めてくれるスキ ー汁は人気を呼び、や がて、庶民の味となり ました。材料はスキー に見立てて短冊に切 られているのが特徴 で、新潟県の学校給 食にもできています。 また、この白の付け 合わせの大根おろし を雪に見立て、スキ ー場がイメージできる 立になっています。
9 (金)	雪にんじん パン		牛乳	ほうれん草ともやしのコンソメスープ 大豆入りミートソーススパゲッティ	雪にんじんパン スパゲッティ 米油	牛乳、ベーコン ぶたひき肉、大豆	ほうれん草、にんじん もやし、パセリ、たまねぎ ピーマン、マッシュルーム トマト	598	23.6	
13 (火)	ごはん		牛乳	けの汁、いわし梅しょうゆ煮 白菜としめじの炒め物	ごはん でんぷん	牛乳、高野とうふ 油あげ、みそ いわし梅しょうゆに	大根、にんじん、ごぼう ぶき、ぜんまい 糸こんにゃく、はくさい たけのこ、しめじ	622	26.5	
14 (水)	ゆでうどん		牛乳	山菜うどん、イカメンチカツ ちくわとほうれん草のごま炒め、角チーズ	ゆでうどん 米油 さとう 白すりごま	牛乳、とり肉 油あげ、かまぼこ イカメンチカツ ちくわ、角チーズ	にんじん、長ねぎ、ぶき わらび、ぜんまい えのきだけ 干ししいたけ、ほうれん草	610	30.4	
15 (木)	ごはん		牛乳	スキー汁、豆腐入りチキンハンバーグ、大根おろし 野菜入り和風ドレッシング、チョコレートムース(学配)	ごはん ドレッシング チョコレートムース さつまいも	牛乳、ぶた肉 油あげ みそ とうふ入りチキンハンバーグ	にんじん、長ねぎ つきこんにゃく、ごぼう 大根	762	25.2	
16 (金)	米粉パン		牛乳	たまごキャベツのスープ、クリスピーチキン じゃがいもとツナのにんにくマヨネーズサラダ	米粉パン じゃがいも マヨネーズ	牛乳、たまご ベーコン クリスピーチキン まぐろ油つけ	キャベツ、にんじん たまねぎ、にんにく	608	28.1	
19 (月)	麦ごはん		牛乳	大豆入りキーマカレー、カットいよかん(学配) ゆで野菜(いんげん、にんじん)、和風ドレッシング	麦ごはん ドレッシング	牛乳、ぶたひき肉 大豆、スキムミルク	たまねぎ、にんじん、なす ピーマン、にんにく いんげん、いよかん	660	20.4	
20 (火)	ごはん		牛乳	県産米粉ワンタンスープ、キャベツ入り平つくね ゆで野菜(小松菜、にんじん)、ぼん酢	ごはん 米粉ワンタン	牛乳 キャベツ入り平つくね	はくさい、干ししいたけ にんじん、メンマ こまつな	596	17.9	今月のあもり産品 《青森市産》 米、りんご 《青森県産》 牛乳・パン うどん・中華めん 牛肉、にんにく、ごぼう ほたて、長いも 米粉ワンタン
21 (水)	ゆで中華めん		牛乳	えび塩ラーメン、チキンメンチカツ アスパラガスとフランクの炒めもの	ゆで中華めん 米油	牛乳、えび チキンメンチカツ ポークフランクフルト	はくさい、たまねぎ にんじん、もやし 長ねぎ、メンマ アスパラガス	658	31.5	
22 (木)	ごはん		牛乳	肉じゃが、ゆで野菜(もやし、にんじん) ます塩焼き、青じそドレッシング	ごはん じゃがいも さとう ドレッシング	牛乳、ぶた肉 ます塩焼き	たまねぎ、にんじん 糸こんにゃく、えだまめ もやし	652	31.1	
23 (金)	食パン	いちご ジャム	牛乳	ホワイトシチュー、オムレツ 白菜とベーコンのコンソメ炒め	食パン じゃがいも いちごジャム	牛乳、とり肉 粉チーズ オムレツ、ベーコン	たまねぎ、にんじん コーン、はくさい	680	28.9	
26 (月)	ごはん		牛乳	けんちん汁、たれ付きつくねハンバーグ 長いもとたけのこのごまみそ炒め	ごはん、ごま油 長いも、さとう 白すりごま でんぷん	牛乳、とうふ 油あげ つくねハンバーグ みそ	大根、ごぼう、にんじん 糸こんにゃく、長ねぎ たけのこ、しょうが	646	24.7	
27 (火)	ごはん		牛乳	マーボー豆腐、リャンパンサンスー 中華ドレッシング、スティックチーズ	ごはん、さとう でんぷん、春雨 ドレッシング	牛乳、ぶたひき肉 とうふ スティックチーズ	長ねぎ、にんじん、キャベツ にんにく、しょうが きゅうり	682	25.6	
28 (水)	ゆでうどん		牛乳	カレーうどん、さつまいもパイ キャベツとしめじのあんかけ炒め	ゆでうどん さつまいもパイ 米油、でんぷん	牛乳、ぶた肉 かまぼこ	たまねぎ、にんじん 長ねぎ、キャベツ しめじ、コーン	621	19.8	

- ◆ こんだては都合により変更する場合があります。
- ◆ ドレッシングやしょうゆ、ソースなどは各学級1本ずつ使用してください。
- ◆ 魚にはほねがあるので、気をつけて食べてください。
- ◆ 液状ヨーグルト以外の容器は給食センターに返してください。
- ◆ (学配) と書かれているものは、業者から直接学校に配達されます。
- ◆ 業者が回収するから容器は、液状ヨーグルトです。
- ◆ 食物アレルギーがあり、自分で取り除いたり、おかずを持ってきている児童は、安全のため、おかわりはしないようにお願いします。

- * 青森市の給食には【そば、落花生、キウイフルーツ、魚卵】を使用していません。(コンタミネーションの可能性はあります)
(コンタミネーション: 原材料に使用していないが、工場内や製造ラインで使用されているため、わずかな量が混入する可能性があること。)
- * 青森市には、法律で表示が奨励されている、あわび・まつたけのアレルギーを持つ児童生徒はいないので、表示しておりません。
- * 「詳細」には、特定原材料及び特定原材料に準ずる27品目については再掲し、また、それ以外に調査しているアレルギーについて記載しています。
- * ●は原材料由来のアレルギー、○はコンタミネーションとしてアレルギーが含まれている可能性があるものです。
また、コンタミネーションは法律で表示が義務付けられていないため、わかる範囲で表示しています。
- * ごはん、麦ごはん、麺類、パン類のコンタミネーションは、最大値を記載しておりますが、詳細は加工工場により異なります。
詳細は 青森市小学校給食センター (TEL: 017-766-5890) にお問合せください。

特定原材料及び特定原材料に準ずる27品目以外に調査しているアレルギーは、魚、魚類のだし、だご、貝類(かき、ほたて、あさり)、甲殻類(ナッツ類・カカオ)、果物類全て、トマト、きゅうり、ごぼうです。

B群校

実施日	こんだて	特定原材料(魚卵を除く)							特定原材料に準ずる(表示の必須)																		詳細		
		えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生	いか	いくら	オレ인지	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	ごま	さば	さ	大豆	鶏肉	豚肉	バナナ	もも	りんご	ゼラチン				
1 木	ごはん			○	○	○							○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○				乳、いちご果汁		
	液状ヨーグルト(いちご)				○	○	●																		○		すいとん(小麦)、ごぼう、鶏肉、油揚げ(大豆)、調味料(小麦、大豆、かつおふしだし汁、かつお節粉末、かつお節エキス、かつおパウダー)		
	すいとん	○	○	●	○	○				○	○							○		●	●	○						小麦、大豆、にしん	
	にしんみぞれ煮			●														○		○		●						小麦、大豆、にしん	
2 金	ゆで野菜(フロッキー・にんじん・ひじき)																												
	揚げごまドレッシング			●		●																							小麦、卵、ごま、大豆
	りんごパン			●	○	●									○			○							○	●		小麦、乳、りんご	
	牛乳					●																						乳	
5 月	牛肉とミックスビーンズのトマトスープ			●		○							●					●	●		●							牛肉、大豆、調味料(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、トマト)	
	チキンスコッチエッグ			●	●	○						○						●	●		○							小麦、卵、大豆、鶏肉、かつお風味調味料	
	ほうれん草のバター炒め			●	○	●												●	○	●	○	○	○	○				バター(乳)、調味料(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、トマト)	
	ごはん			○	○	○								○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○					
6 火	牛乳					●																						乳	
	根菜汁			●															●							○		ごぼう、油揚げ(大豆)、調味料(小麦、大豆、かつおふしだし汁、かつお節粉末、かつお節エキス、かつおパウダー)	
	チキン照り焼き			●															●	●								小麦、大豆、鶏肉	
	かぼちゃの煮物			●																●								枝豆(大豆)、調味料(小麦、大豆、かつお節粉末、かつお節エキス、かつおパウダー)	
7 水	ゆで中華めん			●	○																							小麦	
	牛乳					●																						乳	
	合鴨団子のしょうゆラーメン	○	○	●	●	●						○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	○	○	○	○	○	○	合鴨団子(小麦、卵、乳、大豆、鶏肉)、調味料(小麦、ごま、さば、大豆、鶏肉、豚肉、魚介エキス(サバ)、魚醤(片口鰹)、魚醤パウダー、トマト)	
	チーズ入りさきみフライ			●		●													●	●								小麦、乳、大豆、鶏肉	
8 木	大根とほうれん草のカレー煮			●	○	○													●	○	○	○	○	○	○			トマト、調味料(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、トマト)	
	ごはん			○	○	○																							
	牛乳					●																						乳	
	しょうがみそおでん【青森県の郷土料理】	○	●	●									○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○					さつまいも揚げ(大豆、魚肉すり身(すけそうたら、たちうお)、うずら卵(卵)、がんもどき(大豆)、調味料(小麦、大豆、かつおふしだし汁)	
9 金	豚肉とたまねぎの焼肉炒め			●											○	●		○		●			●					豚肉、調味料(小麦、ごま、大豆、りんご)	
	カットりんご(学配)								○	○																		りんご	
	雪にんじんパン			●	○	○																			○	○	○	小麦	
	牛乳					●																						乳	
13 火	ほうれん草ともやしのコンソメスープ			●	○	○													●	○	○	○	○	○	○			ベーコン(大豆、豚肉)、調味料(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、トマト)	
	大豆入りミートソーススハグッチェ(スハグッチェ)			●																								小麦	
	大豆入りミートソーススハグッチェ(ミートソース)	○	○	●	○	○						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			豚ひき肉、大豆、トマト、調味料(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、ぶどう(ワイン)、トマト)	
	ごはん			○	○	○																							
14 水	牛乳					●																						乳	
	けの汁			○																								ごぼう、高野豆腐(大豆)、油揚げ(大豆)、調味料(大豆、かつおふしだし汁)	
	いわし梅しょうゆ煮			●					○										○		●							小麦、大豆、いわし、梅肉	
	白菜としめじの炒め物			●																●	●	●						調味料(小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、魚醤パウダー、トマト)	
15 木	ゆでうどん			●	○																							小麦	
	牛乳					●																						乳	
	山菜うどん			●							○								●	●								鶏肉、味付油揚げ(小麦、大豆)、かまぼこ(タラすり身)、調味料(小麦、大豆、かつおふしだし汁、かつお節粉末、かつお節エキス、かつおパウダー)	
	イカメンチカツ	○	○	●	○	○		●							○				○	○	○	○	○	○	○			小麦、いか、大豆、たらすり身	
16 金	ちくわとほうれん草のごま炒め			●	○	○										●			○		○	○	○	○	○			ちくわ(スケソウダラすり身、イトヨリダイすり身、魚介エキス(グチ)、白すりごま、調味料(小麦、大豆、かつお節粉末、かつお節エキス、かつおパウダー)	
	角チーズ					●																						乳	
	ごはん			○	○	○																							
	牛乳					●																						乳	
19 月	スキージ												○							○	○							豚肉、ごぼう、油揚げ(大豆)、調味料(大豆、かつおふしだし汁)	
	豆腐入りチキンハンバーグ			●	○	○					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	小麦、大豆、鶏肉、豚肉	
	大根おろし																												
	野菜入り和風ドレッシング			●															●					●				小麦、大豆、りんご、かつお節エキス、魚醤(ほっけ、すけとうだら)、りんご酢、ブルーベリー	
20 火	チョコレートムース(学配)					●	●												●			●						卵、乳、大豆、豚肉、ゼラチン、ココアパウダー	
	米粉パン			●	○	○													○								○	小麦、乳	
	牛乳					●																						乳	
	たまごキャベツのスープ			●	○															○	○	○	○	○	○	○	○	液卵(卵)、ベーコン(大豆、豚肉)、調味料(小麦、大豆、鶏肉、豚肉、トマト)	
21 水	クリスマスチキン			●		●													●	●	●							小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉	
	じゃがいもとツナのんにくマヨネーズサラダ			●	●															●								まぐろ油漬(大豆、きはだまぐろ)、調味料(小麦、卵、大豆)	
	麦ごはん			○	○	○																							
	牛乳					●																						乳	
22 木	大豆入りキーマカレー			●		●					○								○	○	○		○					豚ひき肉、大豆、スキムミルク(乳)、調味料(小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、かつお節エキス、ほたてエキスパウダー、トマト)	
	ゆで野菜(いんげん・にんじん)					○																							
	和風ドレッシング			●																○	○	○	○					● 小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、かつお節エキス、ほたてエキス	
	カットいよかん(学配)								○																			いよかん	
23 金	ごはん			○	○	○																							
	牛乳					●																						乳	
	県産米粉ワンタンスープ			●		○					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	味噌メンマ(小麦、大豆)、調味料(小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、魚醤パウダー、トマト)	
	キャベツ入り平つくね				○	○																							