

学校給食献立一覧表

Main table with columns for date, main dish, beverage, and food categories (献立). It lists daily menus from March 3rd to February 28th, including items like rice, miso soup, and various meats/vegetables, along with energy and protein values.

献立は都合により変わることがあります。

※ 「ヨーグルト」「いよかんゼリー」のカラ容器・ふた・紙スプーンは、ひとまとめにしてセンターに返してください。

(牛乳のストローやふりかけなどの小袋を混ぜないこと)

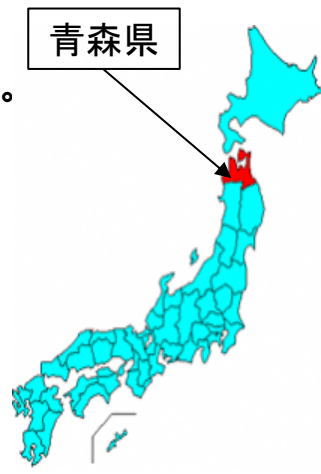
※ 6日(木)Bの「串ざしつくね」の串は角缶Bに入れてください。(汁食缶には入れないこと)

※ 「液状ヨーグルト」のカラ容器は、ひとまとめにしてセンターに返してください。また、「液状ヨーグルト」は乳アレルギーを含んでいますので、アレルギーのある生徒は注意してください。

◎ 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生徒は、安全のため、おかわりはしないようにお願いします。

Table with 3 columns: 13日(木)A ◎おからコロッケ, 21日(金)B ◎ほたてスープ, 28日(金) ◎どさんこ汁. Each column contains a description of the dish and a small image.

14日(金)A★しょうがみそおでん (青森県の郷土料理). Includes a photo of the dish and a detailed description: 「しょうがみそおでん」は、青森県青森市を中心とした郷土料理です。昭和20年代に青森駅周辺(青森市古川)に建った屋台(闇市)で青函連絡船の乗客の体が温まるようにと出されたものです。おでんにつける味噌だれへ生姜をおろして入れたところ、喜ばれて広まったとされています。



* 青森市の給食には【そば、落花生、キウイフルーツ、バナナ、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、法律で表示が義務付けられている、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、表示していません。
* ●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、麦ご飯、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。
詳細は青森市中学校給食センター(TEL:017-761-7330)にお問合せください。なお、昨年度と同じ加工工場・製品です。
* 入札後使用する食材が確定し、新たにアレルギーが追加された献立は太字になっています。
* ★は新たに追加された原材料由来のアレルギー、☆は新たに追加されたコンタミネーションを表しています。

※献立名が網かけになっているところは、献立を変更したところです

Table with columns for Date (実施日), Dish Name (献立名), Allergen indicators (えび, かに, etc.), and other categories (魚, 貝類, etc.). It lists daily school lunch menus from February 3rd to February 13th, 2020, with specific allergen warnings for each item.

