



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			おもとにエネルギーのもとになる食品	おもとに体をつくる食品	おもとに体の調子をととのえる食品	ひとこと
	主食	のみもの	おかずのい				
10 (火)	ごはん		とうふと小松菜のみそ汁・さげ塩焼き ふきの炒め物	ごはん、米粉ラザニア さとう、米油	とうふ、みそ さげ塩焼き、油あげ	小松菜、長ねぎ ふき、にんじん	ご入学・ご進級 おめでとございます
11 (水)	ごはん		中華丼煮・アレルギー対応たれ付きつくねぼう ゆで野菜(いんげん、もやし)・アレルギー対応イタリアンドレッシング	ごはん、でんぶ ドレッシング	ふた肉、ほたて なると、いか かまぼこ つくねぼう	白菜、にんじん 干しいたけ、しょうが もやし、いんげん	
12 (木)	米粉食パン		春野菜のシチュー・アレルギー対応ソーセージステーキ ミニトマト(2こ)・りんごジャム	米粉食パン りんごジャム じゃがいも 米油	豆乳、ベーコン ソーセージステーキ	キャベツ、玉ねぎ アスパラガス、にんじん ミニトマト	新1年生を迎え、10日か らいよいよ新しい学年での 給食が始まります。みなさ んのご入学・ご進級をお祝 いで、16日に「ちらし寿 司」や「米粉のカップケー キ」が出ます。楽しみにし ていてください。
13 (金)	ごはん		なめこ大根のみそ汁・アレルギー対応キャベツ入り平つくね 白菜とにんじんのおひたし(しょうゆ)	ごはん じゃがいも	油あげ みそ キャベツ入り平つくね	なめこ、大根 にんじん、長ねぎ 白菜	
16 (月)	ごはん		たこボールのすまし汁・ちらし寿司の具 米粉のカップケーキ(いちご味)	ごはん、米粉ラザニア 米粉のカップケーキ さとう	たこボール とうふ、かまぼこ 油あげ	にんじん、長ねぎ 細切、れんこん 干しいたけ	
17 (火)	米粉めん		みそラーメン・鶏肉の米パン粉フライ キャベツときゅうりのサラダ・アレルギー対応バックマヨネーズ	米粉めん こま、こま油 米油 マヨネーズ	ふた肉、わかめ とり肉の米パン粉フライ	もやし、にんじん 長ねぎ、メンマ キャベツ、きゅうり しょうが、にんにく	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。 これらの加工品について は、[米粉00]、[米粉0 0]、[アレルギー対応0 0]のように、アレルギー対 応食品であることがわかる 名前でご表記しています。 全て7次アレルギー不使 用なので、安心して食べ てください。
18 (水)	ごはん		きりたんぼ汁・さわらのごまみそ焼き ゆで野菜(ほうれん草、にんじん)・アレルギー対応和風ドレッシング	ごはん きりたんぼ ドレッシング	とり肉 さわらのごまみそ焼き	りんごジュース、大根 にんじん、長ねぎ 干しいたけ ほうれん草	
19 (木)	米粉パン		もやしとアレルギー対応フランクのコンソメスープ アレルギー対応鶏肉のしょうが焼き・米粉マカロニと野菜のデミグラスソース煮	米粉パン 米粉マカロニ さとう	ポークフランク とり肉のしょうが焼き 大豆、青大豆 きんとき豆 白いんげん豆	もやし、にんじん 長ねぎ、玉ねぎ トマト	
20 (金)	ごはん		ポークカレー・ひじきのサラダ アレルギー対応フレンチクリームドレッシング	ごはん じゃがいも ドレッシング 米油	ふた肉 豆乳、ひじき	玉ねぎ、にんじん きゅうり、コーン アップルソース	
23 (月)	ごはん		とうふとつみれのみそ汁・ちくぜん煮 アレルギー対応おかかふりかけ・アレルギー対応大豆小魚	ごはん さとう ふりかけ	チキンボール、とうふ みそ、とり肉 大豆小魚	にんじん、長ねぎ しめじ、こんにゃく 竹の子、れんこん きぬさや	
24 (火)	米粉めん		きつねうどん・ポテトのトマトソース煮 キャベツとコーンのカレー炒め	米粉めん じゃがいも、米油	油あげ、かまぼこ ふた肉	にんじん、長ねぎ トマト、キャベツ 玉ねぎ、コーン にんにく	
25 (水)	ごはん		春雨の中華スープ・炒めピピンパッ カットサンフルーツ	ごはん、春雨 さとう、こま油	なると、ふたひき肉 みそ	チンゲン菜、にんじん 長ねぎ、干しいたけ ほうれん草、もやし 白菜、サンフルーツ ぜんまい	
26 (木)	米粉パン		たまご風コンソメスープ・アレルギー対応ホキ米粉カツ レタスときゅうりのサラダ・ソース	米粉パン 米油	大豆 ホキ米粉カツ	キャベツ、にんじん 玉ねぎ、えのきたけ レタス、きゅうり	
27 (金)	ごはん		すきこんぶとしめじのスープ・アレルギー対応たれ付きチキンハンバーグ ゆで野菜(切り干し大根、ほうれん草、にんじん)・アレルギー対応和風ドレッシング	ごはん ドレッシング	こんぶ、とうふ チキンハンバーグ	しめじ、にんじん 長ねぎ、干しいたけ 切り干し大根 ほうれん草	

- ◆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。

★給食センターでは、衛生管理や施設の関係で小学校を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。

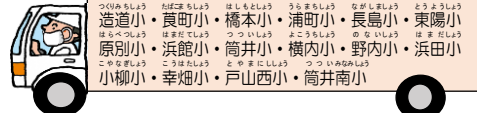
保護者の皆様へ

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4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思いますので、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が、ご了承ください。

今年度も、みなさんに楽しく、おいしく食べてもらえるように、がんばります！



A群校



B群校

