

中学校

青森市小学校給食センター

食物アレルギー対応食 学校給食献立一覧表

平成30年度 1月分

実施日	献立			主に体の組織をつくる食品群	主に体の調子を整える食品群	主にエネルギーとなる食品群
	主食	飲み物	おかず類			
15 火	米粉パン		さつまいもポタージュ アレルギー対応ソーセージステーキ ゆで野菜（キャベツ、人参） アレルギー対応フレンチドレッシング	豆乳 ソーセージステーキ	マッシュルーム 玉ねぎ キャベツ、人参	米粉パン さつまいも ドレッシング
16 水	米飯230g		沢煮椀 鶏肉の生姜焼 ひじきと豚肉の炒め物	豚肉 鶏肉の生姜焼 ひじき	竹の子、人参 えのきたけ、長ねぎ ごぼう	米飯 （こんにゃく） ごま油
17 木	米粉麺		塩ラーメン・アレルギー対応海鮮ハンバーグ ゆで野菜（いんげん、人参） アレルギー対応フレンチクリーミードレッシング カットりんご	豚肉、なると 海鮮ハンバーグ	もやし、キャベツ 長ねぎ、メンマ いんげん、人参 りんご	米粉麺 ごま油 ドレッシング
18 金	米飯230g		豚汁 さば塩焼 ゆで野菜（ブロッコリー、コーン） エッグフリーマヨネーズ	豚肉、油揚げ さば塩焼	人参、キャベツ 長ねぎ、ごぼう ブロッコリー、コーン	米飯 マヨネーズソース
21 月	米飯250g		ポークカレー ゆで野菜（ほうれん草、人参） アレルギー対応和風ドレッシング みかんゼリー	豚肉 豆乳	玉ねぎ、人参 ほうれん草	米飯 じゃがいも ドレッシング みかんゼリー
22 火	米粉食パン		ミネストローネ アレルギー対応鶏肉の米パン粉フライ ゆで野菜（キャベツ、人参） アレルギー対応イタリアンドレッシング	ポークフランクフルト 鶏肉の米パン粉フライ 大豆	玉ねぎ、大根 人参、トマト キャベツ	米粉食パン 米油
23 水	米飯230g		ぼたてのみそ汁 ほっけ塩焼 豚肉と野菜の炒め物 アレルギー対応大豆小魚	ぼたて、豚肉 ほっけ塩焼 大豆、小魚	白菜、長ねぎ 小松菜、玉ねぎ 人参、ピーマン	米飯
24 木	米粉麺		山菜うどん 野菜入りかまぼこ もやしと人参のおひたし（しょうゆ） 米粉カップケーキ（メープル味）	豚肉、油揚げ 野菜入りかまぼこ なると	長ねぎ、人参 ふき、細竹、ぜんまい えのきたけ、もやし 干ししいたけ	米粉麺 米粉のカップケー キ
25 金	米飯250g		中華丼 揚げ米粉ギョウザ ゼリー入りフルーツポンチ	豚肉、いか 米粉ギョウザ	しょうが、白菜、人参 小松菜、竹の子 干ししいたけ みかん、もも、パイナップル	米飯 ごま油、米油 カラフルゼリー
28 月	米飯230g		じゃがいもとわかめのみそ汁 あじ塩焼 煮あえっこ	わかめ、油揚げ あじ塩焼 豆腐	長ねぎ、大根 人参、ごぼう わらび	米飯 じゃがいも
29 火	米粉食パン		コンソメスープ アレルギー対応チキンハンバーグ チリコンカーン アレルギー対応豆乳パンナコッタ・りんごジャム	ベーコン、大豆 豚ひき肉 チキンハンバーグ	玉ねぎ、人参、もやし 干ししいたけ、トマト にんにく	米粉食パン パンナコッタ りんごジャム
30 水	米飯230g		つみれ汁 赤魚塩焼 野菜たっぷりビーフン炒め	チキンボール 赤魚塩焼 豚肉	大根、人参 長ねぎ、キャベツ 玉ねぎ、チンゲン菜	米飯 ビーフン ごま油
31 木	米粉麺		味噌ラーメン・彩り野菜豆腐 ゆで野菜（ブロッコリー、コーン） 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	豚肉、わかめ なると 彩り野菜豆腐	キャベツ、人参、長ねぎ メンマ、しょうが、にんにく ブロッコリー、コーン	米粉麺 ごま油 ドレッシング プリン

◆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の以外は食べないでください。

◆献立は都合により変更することがあります。

◆りんごジュースのから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。

◆魚には骨があるので、気をつけて食べてください。