

学校給食献立一覧表

Main table containing school lunch menus with columns for date, main dish, side dish, and nutritional information.

※ 「みかんゼリー」「レモンヨーグルト」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)

※ 「液状ヨーグルト」のカラ容器は、業者が回収します。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。

献立は都合により変わることがあります。

Table with 3 columns showing menu details for 6日(水)B, 14日(木)AB, and 27日(水)A.

22日(金)B★油麩丼 (宮城県) 宮城県北部の登米(とめ)地方で古くから伝わる食材の油麩を使った料理です。30年程前、旅館の女将が、肉が苦手な人のためにカツ丼や親子丼の肉を油麩にかえて提供したのが最初とされています。その後は、登米市の一般家庭にも浸透し、今では宮城県内で広く食べられています。



学校給食献立一覧表(アレルギー表示)【改訂版】

- * 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ゲン、○はコンタミネーションとしてアレルゲン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。
* こはん、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、新たにアレルゲン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ゲン、☆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

※食物アレルギーがあり、自分で取り除いたり、おかしを持ってきている生徒は、安全のため、おかわりほしようにお願いします。

青森市中学校給食センター

Table with columns for Date (実施日), Dish Name (献立名), Allergen indicators (えび, かに, etc.), Fish (魚), and other ingredients (その他). Rows are organized by day (1日, 4日, 5日, 6日, 7日, 8日, 12日, 13日, 14日) and meal type (A, B).

