

青森市のアレルギー対応食は『えび・かに・乳・小麦・そば・卵・落花生・やまいも』を全て使用しないこんだてです。

がっ
4月

食物アレルギー対応食 こんだてのおしらせ

B群校

青森市小学校給食センター

実施日	こんだて		おかに エネルギーの もとになる食品	おかに 体をつくる 食品	おかに 体の調子を とどめる食品	ひとこと
	主食	おみもの おかず				
9 (火)	ごはん	鶏そと豆腐の中韓スープ・アレルギー対応五目野菜のトマトソース肉団子(2こ) ゆで野菜(もやし、小松菜)・アレルギー対応イタリアンドレッシング・いちごゼリー	ごはん ごま油 ドレッシング ゼリー	ひじき わかめ、とうふ なると 五目野菜の肉だんご	にんじん、長ねぎ もやし、小松菜	こんだて名に ついて
10 (水)	ごはん	マーボー豆腐・リャンバンソース アレルギー対応和風ドレッシング	ごはん、さとう でんぶん、春雨 ドレッシング ごま油	とうふ ふたひき肉 みそ	キャベツ、にんじん 長ねぎ、にんにく しょうが、きゅうり	
11 (木)	ごはん	若竹汁・アレルギー対応ハンバーグ ひじきと大豆の炒め物	ごはん さとう 米油	わかめ ひじき、かまぼこ 大豆、ハンバーグ	細竹、大根 にんじん、長ねぎ こんにゃく	アレルギー対応食では、 肉・魚の加工品やパックマ 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、[米粉〇〇]、[菜パン粉 〇〇]、[アレルギー対応〇 〇]のように、アレルギー対 応食品であることがわかる 名前で表記しています。 全てアレルゲン8品自 用ですので、安心して食 べてください。
12 (金)	米粉パン	コーンポタージュ・ホキ米粉カツ せんれtas・パックソース	米粉パン、米油	ベーコン 豆乳 ホキ米粉カツ	コーン、玉ねぎ にんじん、パセリ レタス	
15 (月)	ごはん	五目中華スープ・アレルギー対応彩り野菜豆腐 チンジャオロース	ごはん、ごま油 でんぶん 米油	あつあげ 彩り野菜とうふ なると、ふた肉	白菜、にんじん 長ねぎ、干しいたけ 竹の子、ピーマン しょうが、にんにく	
16 (火)	ごはん	すまし汁・ちらしずしの真 お祝いデザート	ごはん、さとう デザート	つみれボール とり肉、とうふ かまぼこ 油あげ	にんじん、長ねぎ 竹の子 干しいたけ	おめでと う
17 (水)	米粉めん	みそラーメン・アレルギー対応ポークウィンナー(2こ) ちくわとキャベツの炒め物	米粉めん ごま、ごま油 さとう	ふた肉、みそ わかめ、ちくわ ポークウィンナー	もやし、メンマ、長ねぎ にんじん、キャベツ 玉ねぎ、ピーマン にんにく、しょうが	
18 (木)	ごはん	きりたんぼ汁・アレルギー対応さばみそ煮 ゆで野菜(切り干し大根、きゅうり、コーン)・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 さばみそ	大根、にんじん 長ねぎ、ごぼう 干しいたけ、きゅうり 切り干し大根、コーン	かき かた 遣し方のやくそくを まもってね!
19 (金)	米粉食パン	コンソメスープ・手作りメンチカツ 生野菜(レタス、きゅうり)・アレルギー対応コーンクリームドレッシング	米粉食パン、でんぶん じゃがいも、米油 ドレッシング	ベーコン ハンバーグ 大豆フレーク	キャベツ、にんじん アスパラガス、レタス きゅうり	
22 (月)	ごはん	ポークカレー・ツナサラダ アレルギー対応フレンチドレッシング	ごはん じゃがいも 米油 ドレッシング	ふた肉、豆乳 わかめ まぐろ油づけ	りんごジュース 玉ねぎ にんじん きゅうり	①食べ残したごはんやおか ずは、元の容器にもどす。 ②牛乳をのんでいる人は、 ボックスには絶対に入らな いこと。 (飲み残した牛乳は一飲の 汁食缶に、入れる)
23 (火)	ごはん	なめこ大根のみそ汁・さわらの照り焼き ふきの炒め物	ごはん、さとう 米油 でんぶん	とうふ みそ さわら 油あげ	なめこ、大根 にんじん、長ねぎ ごぼう、しょうが ふき、こんにゃく	
24 (水)	米粉めん	きつねうどん・手作りかぼちゃクロック 生野菜(キャベツ、きゅうり)・パックソース	米粉めん 米油 さとう でんぶん	油あげ ふた肉 大豆フレーク かまぼこ	細竹、ぜんまい、ふき えきたけ、長ねぎ キャベツ、きゅうり かぼちゃ、玉ねぎ	今月 今月の青森産品
25 (木)	ごはん	かきたま風みそ汁・アレルギー対応たれ付きつくね棒 白菜とにんじんのおひたし(しょうゆ)・アレルギー対応おかつかりかけ	ごはん ぶりかけ	大豆フレーク 高野とうふ みそ、つくねぼう	玉ねぎ、ほうれん草 長ねぎ、干しいたけ 白菜、にんじん	《青森市産》 米(つがるロマン)
26 (金)	米粉パン	ブラウンシチュー・チキンサラダ アレルギー対応フレンチクリームドレッシング	米粉パン じゃがいも ドレッシング 米油	ふた肉 とり肉	玉ねぎ、にんじん マッシュルーム レタス、きゅうり	《青森県産》 りんごジュース アップルソース

◆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。

★給食センターでは、衛生管理や施設の關係で小学校をAB2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。

◆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。

◆魚にはほねがあるので、気をつけて食べてください。

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!



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。その際、みなさまから様々なご意見・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く考えておりますので、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。

えーくんこう
A群校

- 造道小・長町小・橋本小・浦町小・長島小・東陽小
- 原別小・浜館小・筒井小・横内小・野内小・浜田小
- 小柳小・幸畑小・戸山西小・筒井南小

びーくんこう
B群校

- 甲田小・千刈小・篠田小・沖館小・油川小・三内小
- 金沢小・荒川小・金浜分教室・高田小・新城小
- 奥内小・西田沢小・後湯小・泉川小・浪館小・大野小